sale&pepe Wedding

GIUGNO 2015
MONDADORI



BOUQUET famosi "rubati" ad attrici e principesse **TAVOLE** l'apparecchiatura non è un dettaglio **WEDDING CAKE** romantica, classica o sbarazzina **RICEVIMENTI** tra atmosfere fascinose e piatti raffinati **ABITI & DONI** indimenticabili i primi, preziosi i secondi

Supplemento di Sale&Pepe Giugno 2015


SÌ,
SARÀ UNA
GIORNATA
STRAORDINARIA

L'ACCONCIATURA DELLA SPOSA: QUEL DETTAGLIO CHE "FA TUTTO"

"Lei era bellissima" è il commento che nasce dal cuore davanti alle espressioni, ora emozionate, ora raggianti della sposa. E questa girandola di sentimenti è incoronata dall'acconciatura, importante almeno quanto l'abito. Per un risultato impeccabile, meglio non farsi prendere dalle mode del momento e prediligere un look vicino alla propria indole. E realizzarlo in modo che possa durare tutto il giorno, grazie a **Elnett di L'Oréal Paris.**

Ogni donna cerca la perfezione per un evento così importante. Ecco cosa è davvero fondamentale provare in anticipo

SPOSA DI PRIMAVERA CON ELNETT



SPEEDY LOOK
Bon ton, bon chic



1 Fai una coda di cavallo molto alta



2 Cotona delle piccole ciocche



3 Vaporizza sui capelli la lacca Elnett e fissa lo chignon con le forcine



Risultato finale

IL SEGRETO DELL'HAIR STYLIST
Vaporizza Elnett a 30 cm dei capelli per una diffusione uniforme.



È naturale. Quando la data si avvicina, la sposa comincia a ripensare a ogni aspetto della fatidica giornata e cerca di provare ogni cosa. Per evitare eccessi di stress, non occuparti di tutto incondizionatamente e affidati a chi ne sa di più. Per l'organizzazione del rinfresco può servire un wedding planner professionista, per i confetti la mamma o la zia esperte di cucina possono consigliare altrettanto bene. E per l'immagine? Questo è un capitolo a parte, che merita di essere provato in anticipo per muoversi in tutta sicurezza.

Wedding LIGHTS

I SOGNI CHE SI AVVERANO HANNO UNA LUCE SPECIALE: QUELLA RIFLESSA DAI GIOIELLI STROILI.



PROMEMORIA D'AMORE

Il cerchio è il simbolo del rinnovamento continuo di un legame d'amore. Le Fedi Stroili esprimono la perfezione dell'unione che celebra nel matrimonio il suo coronamento.



VESTITI DI LUCE

Nulla più della luce dei Diamanti Stroili può suggellare l'indistruttibile promessa d'amore tra due persone. La magia di un sì brillerà per sempre al tuo dito.



PURA ELEGANZA

Candide come l'abito che indosserai, le Perle Stroili illuminano la tua bellezza in un giorno molto importante. Un dettaglio di raffinatezza che non passerà inosservato.

Per trovare la Gioielleria Stroili più vicina o acquistare online: **stroilioro.com**

Stroili
GIOIELLI

SOMMARIO
WEDDING GIUGNO 2015

I preparativi

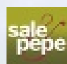
Il grande giorno

salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito





Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette a pagina 98
Indirizzi a pagina 8

Rubriche

Hanno collaborato con noi a questo numero



CAROLINA VIRGINIA RUBBINI
Giovane flowers designer, insieme alla sorella Camilla ha aperto a Bologna, nel 2009, la sua boutique di fiori e home décor. Per noi ha creato gli strepitosi bouquet ispirati a quelli (a pagina 14) delle spose più celebri e indimenticabili.



ENZO MICCIO
Il wedding organizer più famoso d'Italia è anche creatore di una linea di gioielli da sposa: nell'intervista a pagina 75 ci racconta quali gemme e monili scegliere e come abbinarli all'abito per un look ricco di fascino.

ANTONELLA PAVANELLO
Home economist e stylist, insieme al marito Maurizio e alla figlia Clarissa, entrambi grafici, ha ideato e realizzato, fra l'altro, i cartoncini di invito, le bomboniere e gli altri decori del servizio Nozze di carta a pagina 30.



Una *festa ricca di solidarietà.*

NOZZE, BATTESIMI O COMUNIONI, DA OGGI PUOI TRASFORMARLI IN EVENTI SPECIALI DEDICATI A CHI HA POCO DA FESTEGGIARE.

Arricchisci la tua felicità regalandone un po' a chi ne ha meno o per niente. Scegli come ricordo della cerimonia le Bomboniere UNICEF oppure apri una lista Regali per la Vita UNICEF. In entrambi i casi festeggerai all'insegna della solidarietà donando kit per rendere l'**acqua potabile**, **zanzariere**, **kit sanitari** di prima emergenza o vaccini salvavita per l'infanzia più sofferente nel mondo. Ordinare le Bomboniere o aprire la lista di Regali per la Vita dell'UNICEF on line sul sito **www.regali.unicef.it** è molto semplice e alla portata di tutti. In tanti hanno deciso di festeggiare in modo solidale un evento personale. Anche Elisabetta Canalis per la sua lista nozze ha scelto i Regali per la vita dell'UNICEF e ha potuto verificare direttamente in Libano, nei campi profughi dei Siriani in fuga dalla guerra, l'impegno dell'UNICEF verso i bambini più bisognosi d'aiuto. Compreso il tuo.







www.regali.unicef.it Numero Verde 800.767655
Per richieste personalizzate, cerca il comitato UNICEF più vicino alla tua città su: www.unicef.it/comitati
Per ricevere gratuitamente una campionatura di bomboniere, compila il modulo presente sul sito.

INDIRIZZI

- **AFV** by Anna Fendi, www.villa laetitia com/roma/afv-family-living/
- **Alessi,** www.alessi.com
- **Andrea Brugi,** www.andreabrugi.com
- **Antonello Colonna Resort&Spa,** www.antonellocolonnaresort.it
- **Arzberg,** www.arzberg-porzellan.com
- **Atelier Couture Hayez,** www.couturehayez.com
- **Baccarat,** www.baccarat.it
- **Bertucci & Romani,** www.bertuccieromani.com
- **Bitossi Home,** www.bitossihome.it
- **Blumarine Home,** www.blumarinehome.it
- **B.Morone,** www.bmorone.it
- **Bormioli Rocco,** www.bormiolirocco.com
- **Capurro Ricevimenti,** www.capurroricevimenti.it
- **Carlo Moretti,** www.carlomoretti.com
- **Carlo Pignatelli,** www.carlopignatelli.com
- **Casina Valadier,** www.casinavaladier.com
- **Catering Nicolai,** nicolairicevimenti.it
- **CHS,** www.chsgroup.it
- **Ciaffoni Floral Design,** via Flavia 80/82, Roma, info@ciaffoni.eu
- **Come le Ciliegie,** www.comeleciliegie.it
- **Coral,** coralflowershop.blogspot.it
- **Cristel,** www.cristel.com
- **Confetteria Dossena,** www.confetteriadossena.com
- **Conti Confetteria,** www.conticonfetteria.it
- **c.u.c.i.n.a.,** via Flaminia Vecchia 679, Roma, www.cucinastore.com
- **Cusinelli,** via Nomentana 283, Roma
- **Deco Chic,** www.decochic.it
- **De Padova,** www.depadova.it
- **Designers Guild,** www.designersguild.com
- **Deutz,** www.champagne-deutz.com
- **Egizia,** www.egizia.it
- **Elementi di Stile Flowers and Style,** www.elementidistile.com
- **Elisabetta Polignano,** elisabettapolignano.com
- **Emporio Roma,** www.emporioroma.it
- **Esprit Nouveau Sposa,** www.espritnouveausposa.com
- **Eva Solo,** www.evasolo.com
- **Fabienne Rea,** www.fabiennerea.com
- **Fazzini,** www.fazzinihome.com
- **Fonderia Dolci,** via Fabio Massimo 79, Roma, info@fonderiadolci.it
- **Funky Table,** www.funkytable.it
- **Galleria Mia Design,** via di Ripetta 224, Roma, info@galleriamia.it
- **Giove Lab,** www.giovelab.it
- **Greggio,** www.greggio.it
- **Guardini,** www.guardini.com
- **Guzzini,** www.fratelliguzzini.it
- **Herend,** distribuito da B.Morone
- **Il Centrotavola,** www.centrotavolamilano.it
- **Impronte d'Autore,** www.stamping.it
- **Incipit,** www.incipitlab.com
- **Ikea,** www.ikea.com
- **IVV,** www.ivvnet.it
- **Jasper Conran,** www.jasperconran.com
- **Jimmy Choo,** www.jimmychoo.com
- **KitchenAid,** www.kitchenaid.it
- **KnIndustrie,** www.knindustrie.com
- **Laboratorio Paravicini,** www.paravicini.it
- **La Fabbrica del Lino,** www.lafabbricadellino.com
- **La Maison Blanche,** www.lamblanche.it
- **La Posta Vecchia Hotel,** www.lapostavecchia.com
- **Le Jacquard Français,** www.le-jacquard-francais.it
- **Leone Limentani,** via del Portico D'Ottavia 47, Roma
- **Lladrò,** www.lladro.com
- **Lobmeyr,** www.lobmeyr.at
- **Lovethesign,** www.lovethesign.com
- **Magazzini Associati,** passeggiata di Ripetta 13, Roma, info@magazziniassociati.it
- **Marcato,** www.marcato.it
- **Marinoni,** www.peltro.com
- **Maurizio e Clarissa Meani,** maurizio.meani@gmail.com
- **Max Mara Bridal,** it.maxmara.com/bridal/c-511
- **MDF,** www.mdfitalia.it
- **Medard de Noblat,** www.medarddenoblat.com
- **Mepra,** www.mepra.it
- **Moneta,** www.moneta.it
- **Moser,** www.moser-glass.com
- **Nespresso,** www.nespresso.com/it
- **Noritake,** www.noritake.com
- **Offfi,** www.offfi.com
- **Oui! Fleurs et Maison,** Bologna, 051 0560060, www.ouibologna.com
- **Papier,** www.papier-milano.it
- **Pasini,** www.pasinicarta.it
- **Pasticceria Pan di Zucchero,** www.pandizuccheromilano.com
- **Pelino,** http://confettimariopelino.com
- **Petali,** via Muratori 3, Milano
- **Pisotti,** www.pisotti.it
- **Rimowa,** www.rimowastoremilano.it
- **Rina Menardi,** www.rinamenardi.com
- **Romina FleurandFlower,** 366 7280997, www.fleurandflower.com
- **Rosenthal,** www.rosenthal.it
- **Royal Doulton,** www.royaldoulton.co.uk
- **Ruinart,** www.ruinart.com
- **Saint-Louis,** www.saint-louis.com
- **Sambonet,** sambonet.it
- **Schiavon,** www.schiavon.it
- **Secondo Me,** www.secondome.biz
- **Simona Chiavaccini,** www. simonachiavaccini.com
- **Society,** www.societylimonta.com
- **Spazio Schiatti,** www.spazioschiatti.it
- **Surimono,** www.surimono.it
- **Tescoma,** www.tescoma.it
- **Tiger,** www.tiger-stores.it
- **Villa Laetitia,** www.villalaetitia.com
- **Villeroy & Boch,** www.villeroy-boch.it
- **Wald,** www.wald.it
- **Wedgwood,** www.wedgwood.co.uk
- **Whirlpool,** www.whirlpool.it
- **WMF,** www.wmf.it
- **Wüsthof,** www.wuesthof.com
- **Zanetto,** www.zanetto.com
- **Zassenhaus,** www.zassenhaus.com
- **Zuccherofilato,** www.zucchero-filato.it





Laura Maragliano

Romantiche suggestioni

UNA TORTA DA FILM E TANTE IDEE SPECIALI PER DECORI E CADEAUX, CHE RENDONO ANCORA PIÙ MAGICO IL GIORNO DEL SÌ

ritratto di Michele Tabozzi, realizzazione Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

Le grandi storie d'amore appassionano sempre. Ricordo di aver visto mia madre guardare un numero imprecisato di volte il film "Via col vento", seguendo ogni volta con lo stesso pathos le vicende di Rossella O'Hara e di Rhett Butler, interpretato dall'affascinante Clark Gable, e di averla vista leggere "il Dottor Zivago", "Orgoglio e pregiudizio" e molti altri romanzi d'amore.
Tra le sue letture preferite, "Dolce come il cioccolato", diventato un film famoso con il titolo di "Come l'acqua per il cioccolato". La storia, ambientata nel Messico di inizio Novecento, racconta l'amore di Pedro e Tita che, per vicissitudini familiari, non si possono sposare. Pedro, pur di star vicino alla sua amata, decide di sposare Rosaura, sorella di lei, e Tita il giorno delle nozze prepara tra lacrime amare una torta diventata famosa, la "Chabela". È proprio con questo meraviglioso dolce, frutto di amore e passione, che apro Sale&Pepe Wedding.
Naturalmente molte altre sono le wedding cake che bravi pasticcieri hanno preparato per voi: eleganti, romantiche e delicate le trovate nel servizio di pagina 88. Per non parlare delle molte idee proposte nelle pagine a seguire in tema auguri e partecipazioni, abiti, liste nozze, pranzi con location da favola. E soprattutto bouquet: un altro simbolo immancabile e importantissimo che Sale&Pepe Wedding (a pagina 14) ha "rubato" per voi ad attrici e principesse. Perché sia veramente un giorno da sogno.

> segue a pag. 10



TORTA CHABELA

PER 4 PERSONE
8 uova - 150 g di farina - 90 g di zucchero semolato - 1 limone non trattato - 1 vasetto di confettura di pesche o di albicocche - 250 g di zucchero a velo - rose bianche e mimosa non trattate

● **1** Scaldate il forno a 170°. Rivestite di carta da forno uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro. Sgusciate 2 uova e separate albumi e tuorli. Tenete da parte gli albumi e mettete i tuorli in una ciotola con altre 2 uova e lo zucchero semolato. Montate con la frusta elettrica fino a renderli chiari e molto spumosi. Continuando a montare il composto, unite le uova rimaste, la farina setacciata e la scorza del limone grattugiata. Versate nella tortiera e cuocete in forno per 45 minuti circa.
● **2** Sfornate la torta, fatela raffreddare e tagliatela a metà in orizzontale. Spalmate la base della torta con la confettura e ricomponete il dolce.
● **3** Sbattete gli albumi tenuti da parte con lo zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone. Spalmate la glassa ottenuta sulla superficie e i fianchi della torta. Lasciate asciugare la glassa e decorate con petali di rosa e qualche rametto di mimosa appena prima di servire.

1


2


3


1 Montate uova e tuorli fino a ottenere un composto spumoso prima di unire gli altri ingredienti del pan di Spagna. **2** Tagliate la torta in due dischi e spalmate quello di base con uno strato uniforme di confettura, stesa con il dorso di un cucchiaio. **3** Versate la glassa sulla torta facendola scendere anche sui bordi e spalmatela con il dorso del cucchiaio. Lasciatela asciugare prima di decorare con i fiori.

Lettere fiorite

Le iniziali dei nomi degli sposi possono diventare un elemento decorativo per caratterizzare la location, il tavolo degli sposi o quello delle bomboniere. Potete chiedere di realizzarle al fiorista. Oppure farle voi, con un pizzico di manualità. Noi abbiamo costruito le lettere ritagliando nel laminil (materiale plastico venduto a lastre nei colorifici e nei negozi di belle arti) le sagome, con i bordi da ripiegare e fissare con nastro adesivo, in modo da conferire spessore. L'interno delle lettere cave così ottenute è stato riempito di spugna per fioristi inumidita. Infine, le superfici sono state decorate infilando nel laminil, forato con un piccolo punteruolo, fiori di varie dimensioni e colori.





Cake topper

Cosa mettere sulla torta? Per non ricorrere ai soliti sposini di plastica o di zucchero, perché non creare una decorazione spiritosa e personalizzata? La prima proposta è con le mollette per il bucato in legno, di forma rétro o classiche a molla. Gli sposini sono stati dipinti usando i colori a tempera. Un cilindro in cartoncino nero e un velo realizzato con un centrino di carta sottotorta o con uno scampolo di pizzo completeranno l'opera.
Più facile ancora ritagliare da un cartoncino nero, piuttosto spesso, le silhouette degli innamorati, a figura intera o solo i visi, nel romantico momento del bacio.
Basterà incollarle su lunghi bastoncini di legno e infilarle in cima alla torta o, perché no, sul top dei cup cake che arricchiscono il buffet dei dolci. (Per la realizzazione dei cake topper si ringrazia Maurizio Meani).

Le bomboniere che donano la vita

Le bomboniere sono, per tradizione, piccoli regali con cui gli sposi ringraziano chi ha condiviso con loro il giorno più bello. Possono arricchirsi di un significato più profondo se vengono collegate a un'iniziativa benefica e solidale. È il caso delle bomboniere UNICEF che offrono l'occasione di salvare, concretamente, un bimbo donando un vaccino salvavita, come quello contro il morbillo. L'UNICEF combatte la mortalità infantile nei paesi più poveri del mondo e, per dare una mano, basta un piccolo gesto. Come quello di ordinare le bomboniere, che è possibile anche personalizzare. O di compilare una lista nozze all'insegna della solidarietà invitando gli amici a contribuire all'acquisto di kit sanitari, coperte, zanzariere, farmaci da destinare alla cura e alla prevenzione. Così, un momento privato di gioia e amore acquisterà un valore universale: quello della vita. Info: numero verde 800 767655, www.regali.unicef.it



Ventagli anticaldo

Matrimonio estivo? Se si prevede un grande caldo, sarà un gesto molto apprezzato offrire agli ospiti, e in particolare alle signore, un ventaglio con cui rinfrescarsi durante la cerimonia e il ricevimento. Nei negozi ben forniti di cartoleria e oggettistica, se ne possono trovare di carini in carta. Sceglieteli bianchi o di una tinta intonata al mood del vostro matrimonio e, con un piccolo nastro colorato, legate a ognuno un biglietto con il nome di ciascun invitato. Radunate i ventagli in cestini e affidate alle amiche del cuore, o alle piccole damigelle, il compito di distribuirli all'arrivo in chiesa. Oltre alla funzione pratica di allontanare l'afa, resteranno ai vostri amici e familiari come piccolo cadeaux, ricordo della festa di nozze.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



PER OGNI SPOSA C'È UN GIOIELLO STROILI ORO

Stroili, il brand di design jewelry made in Italy, propone un'ampia varietà di proposte raffinate ed eleganti per il giorno del si: dai diamanti, alle fedi, alle perle. Protagonisti del sogno d'amore più romantico per suggellare un sentimento profondo, i diamanti Stroili sono classici e al tempo stesso attuali. I gioielli della Collezione Diamanti hanno un design elegante e, grazie alla varietà di modelli, sono in grado di realizzare i desideri di ogni sposa. Per scegliere tra le molteplici proposte di diamanti, perle e fedi è possibile consultare il sito www.stroilioro.com dove scoprire il gioiello perfetto e trovare la gioielleria Stroili più vicina. Nella foto anello in oro bianco con diamanti, 0.44 ct, prezzo al pubblico: € 2.490.



L'ORÉAL ELNETT SATIN

Elnett da oltre cinquant'anni firma look di celebrities e star del passato e del presente. Un tocco inconfondibile per un fissaggio supremo che non lascia residui e si elimina con un semplice colpo di spazzola. Elnett si presenta oggi in due nuove versioni: fissaggio iper-forte per le acconciature più audaci e arricchita in oli preziosi per nutrire i capelli in profondità.
Elnett con Olio di Camelina illumina ed esalta il colore dei capelli, donando brillantezza estrema ed effetto seta al tatto.
La formula con Olio di Argan nutre a fondo i capelli, proteggendoli in tutta leggerezza. Particolarmente indicata per i capelli più secchi e rovinati, li rende morbidi e brillanti.
Elnett iper-forte, arricchita con micro-riflettori di luce, cattura la luce e la diffonde sulla capigliatura. Un tocco invisibile illumina anche i look più strutturati, donando tenuta impeccabile e protezione estrema.



LA ROUTINE SISLEY PER IL GIORNO PIÙ BELLO

Il sogno di tutte le donne per il giorno del loro matrimonio è quello di essere perfette: dai capelli al make-up fino al profumo senza mai perdere il proprio stile. L'importante per arrivare belle e radiose al "sì" è prepararsi e prendersi cura della propria pelle giorno per giorno. Sisley, con i suoi prodotti trattamento viso e la gamma maquillage completa e innovativa, accompagna la sposa fino all'altare. Due mesi prima del grande giorno è fondamentale rinnovare i tessuti cutanei con le fiale Sisleÿa-Elixir, mentre Botanical D-Tox è il trattamento ideale, per riossigenare la pelle in quattro settimane.
Il giorno prima del "sì" è consigliata una corretta esfoliazione del viso con Crème Gommante. La base deve essere impeccabile e per renderla tale Instant Perfect è il primo passo. Per mascherare le occhiaie e la stanchezza dell'ultima notte da single basta ricorrere a Phyto-Cernes Éclat. Fondamentale poi Phyto Teint Expert, fondotinta a lunghissima tenuta dall'azione levigante e illuminante con effetto seconda pelle.
La cipria in polvere leggera e setosa Proude Transparente rinforza la tenuta del fondotinta. Infine, un tocco di blush illuminante Orchidée Rose per scolpire il viso in tutta delicatezza. E se la base è perfetta il trucco non può essere da meno. Per rendere speciale il look del giorno più importante basta chiamare il numero 334 3555547, dalle 10.30 alle13.00 e dalle 14.30 alle 16.00, per indirizzarvi al punto vendita dove trovare la beauty Sisley più vicina.



LISTA NOZZE SOLIDALE UNICEF

Per la tua lista di nozze scegli i Regali per la Vita dell'UNICEF.
Invece dei regali tradizionali, puoi chiedere ai tuoi invitati di festeggiare l'evento donando un intervento salvavita ad un bambino che lo aspetta.
Sarai tu stesso a decidere gli interventi da inserire nella tua lista nozze, puoi scegliere tra vaccini, zanzariere, kit sanitari di prima emergenza.
I tuoi regali salveranno la vita di un bambino. Aprire la lista dei regali UNICEF è molto semplice e veloce: basta andare sul sito regali.unicef.it http://regali.unicef.it/index.php/regali-per-la-vita.html e scegliere i regali. Registrarsi e personalizzare la propria lista regalo e, infine, condividere la lista con i propri invitati. Arricchisci la tua felicità regalandone un po' a chi non ne ha.

Bouquet da favola

PRENDONO ISPIRAZIONE DA QUELLI DI SPOSE MERAVIGLIOSE: PRINCIPESSE, ATTRICI, FUTURE FIRST LADY, MODELLI DI IMPAREGGIABILE ELEGANZA

testi di Mariarosa Schiaffino, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina, realizzazione dei bouquet Carolina Virginia Rubbini Oui! Fleurs et Maison

Un mazzo di fiori recisi, le corolle strette una all'altra in una forma aggraziata, gli steli intrecciati per essere tenuti in mano: questo è il bouquet, suggello romantico del legame del matrimonio. Qualcuno ha detto che, tenuto con la sinistra all'altezza del cuore, parrebbe una sorta di scudo, di difesa da quello che il destino riserverà alla futura moglie. Noi preferiamo pensare che sia un vessillo, l'insegna del trionfo dell'amore davanti al mondo. Ecco perché non si può scegliere a caso. Occorre considerare l'abito, il tono della cerimonia.

> *segue a pag. 17*

Il bouquet ispirato a Madeleine Thérèse, principessa di Svezia, riunisce roselline ramificate, mughetto, ranuncoli e rose David Austin. Nella pagina accanto, abito da sposa in taffetà color seta, in stile anni Cinquanta, con scollo a barchetta e corpetto in pizzo macramè su tulle, Esprit Nouveau Sposa. Indirizzi a pagina 8

MADELEINE DI SVEZIA

Si ispira a quello della principessa svedese il bouquet rotondo, a cupola, con ranuncoli dal cuore verde, rose color crema e mughetti che, come campanellini profumati, danno alla composizione una grazia ineguagliabile e, nel linguaggio floreale, significano verginità e innocenza. Il matrimonio di Madeleine con il banchiere newyorchese Christopher O'Neill si è celebrato nel giugno 2013 a Stoccolma. Ad ammirare la coppia, le teste coronate di tutta Europa incantate dalla sposa, raggiante nell'abito dai delicati merletti e dal lunghissimo strascico, firmato Valentino.

MONDADORI PORTFOLIO / PHOTOSHOT



Il bouquet di rose bianche, rosa e color ruggine chiaro è ispirato a Carrie Bradshaw, impersonata nel film Sex and the City dall'attrice americana Sarah Jessica Parker. Abito da sposa in taffetà color seta, Esprit Nouveau Sposa; sandali Jimmy Choo. Indirizzi a pagina 8

1 2 3

CARRIE BRADSHAW
Un bouquet importante e originale: un mazzo di rose a gambo lungo di varie sfumature, nelle varietà Garden (1 e 3) e Avalanche (2), trattenuto da un nastro a fascia con bottoni gioiello. Nonostante le rose siano tra i fiori più diffusi, qui sono trattate in modo inconsueto, perfetto per una sposa anticonvenzionale come l'affascinante Sarah Jessica Parker, Carrie Bradshaw nel film Sex and the City. Nell'epilogo cinematografico della fortunata serie televisiva, finalmente Carrie diceva sì al "suo" Big indossando un abito di raso senza maniche e un'acconciatura coraggiosa, come solo lei poteva permettersi! Nella vita reale, l'attrice ha sposato nel maggio 1997 l'attore Matthew Broderick, con il quale ha avuto tre figli: ancora oggi, una delle coppie più longeve dello showbiz.

> *segue da pag. 14*

E, perché no, assecondare il sogno di essere, per un giorno, principesse che vanno incontro al principe azzurro con un bouquet come quello di Diana, Grace, Audrey, Jackie. Ispirandosi ai fiori portati, nell'ultimo mezzo secolo, da donne bellissime e famose, immortalate nell'album della storia.

Forme armoniose

Il bouquet rotondo, un po' rigido, di stile ottocentesco, semplice o con bordo di tulle, è il più romantico e sta bene sempre. Quello allungato, ricadente a cascata, è incantevole perché si muove con chi lo porta. Attualissimo il bouquet aperto e asimmetrico, come quello di Jacqueline Kennedy.

> *segue a pag. 18*



CONTRASTO



MONDADORI PORTFOLIO

GRACE KELLY
Il bouquet di mughetti, piccolo, aperto, leggermente ricadente ed elegantissimo anche nelle proporzioni, fu la scelta impeccabile di Grace Kelly, diva di Hollywood al top della carriera, per le sue nozze con il Principe Ranieri di Monaco. Il loro fu il primo matrimonio trasmesso in diretta dalle televisioni di mezzo mondo e nessuna sposa probabilmente fu più bella di quella americana bionda e flessuosa che, il 19 aprile 1956, salendo all'altare diventava principessa. Il ricchissimo abito con corpino di pizzo era stato ideato dalla stilista Helen Rose, designer dei costumi per tanti celebri film dell'epoca. Al bouquet nuziale di Grace, arricchito da rose in boccio, si ispirò Kate Middleton, sposa del principe William d'Inghilterra nel 2011.

> segue da pag. 17

Il fascio dai lunghi gambi, da tenere nell'incavo del braccio, esige grande disinvoltura e, per questo, è poco diffuso: non è il caso di dare alla sposa problemi di gestualità! La scelta dipende anche dallo stile dell'abito: se è lungo con strascico, in genere si preferisce il mazzo a cascata, ma non è una regola fissa. Grace Kelly, la sposa più bella che si ricordi, aveva un abito ricchissimo, metri e metri di seta di un candore abbagliante, e un bouquet piccolo, di estrema grazia, in contrasto perfetto. Il bianco, puro e luminoso, è il colore classico, sempre ideale. Ai fiori piccoli e vaporosi, come mughetti, gelsomini, roselline, fresie, lillà, piselli odorosi, si uniscono calle, gardenie, camelie, peonie, garofani, tulipani, orchidee, amaryllis, ellebori. I fiori d'arancio, con il loro soave profumo e le foglie lucenti, possono essere sostituiti dagli stephanotis, varietà di gelsomino con corolle a cinque lobi, più grandi e resistenti.

> segue a pag. 22



I mughetti sono la scelta deliziosa per il bouquet ispirato a Grace Kelly, aggraziato e leggermente cascante. Nella pagina accanto: alzatina piccola e grande posata sul piatto, in porcellana bianca, Lovethesign; alzata posata sul tavolo, piatto piano e piattino in porcellana Laboratorio Paravicini; pasticcini Pasticceria Pan di Zucchero. Indirizzi a pagina 8





CLOTILDE COURAU
Il bouquet ricadente è molto amato dalle spose per la sua linea mossa, ondeggiante. Eccolo accostare il bianco di fresie (1)e lillà (5) ai toni pastello di classiche rose Garden (2) e gelsomini rosati (3), di solito candidi e particolarmente odorosi, simbolo di amore corrisposto. Completa l'insieme l'ederina variegata (4). La composizione si ispira a quella di Clotilde Courau, l'attrice di nobile stirpe che, nella basilica di Santa Maria degli Angeli a Roma, il 5 settembre 2003 convolò a nozze con Emanuele Filiberto di Savoia, rampollo della ex famiglia regnante italiana. Tutto nella sposa era classico e di composta eleganza. Solo la tiara, gioiello della famiglia Savoia, sottolineava l'alto lignaggio della coppia. Sull'abito liscio, firmato Valentino, il bouquet raffinato acquistava una scenografica evidenza.

1

2

5

3

4



GETTY IMAGES

Nella pagina accanto, abito da sposa in taffetà color seta Esprit Nouveau Sposa. **Indirizzi a pagina 8**


MONDADORI PORTFOLIO / PHOTOSHOT

AUDREY HEPBURN
Fresie candide (1) e stephanotis (2), molto simili ai fiori d'arancio che per tradizione sono segno e augurio di fertilità: la scelta sobriamente chic di un bouquet che ricalca quello piccolo e delizioso sfoggiato da Audrey Hepburn, l'esile e bellissima attrice britannica che incantò Hollywood ed espresse il suo charme anche in occasione del secondo matrimonio, avvenuto nel 1969 con Andrea Dotti, psicoanalista italiano di famiglia aristocratica. Icona intramontabile, mito del cinema, simbolo di eleganza allo stato puro, indossava un abito di Givenchy, il suo stilista preferito, di impareggiabile garbo: un tubino bianco cortissimo accompagnato da un cappuccio allacciato sotto il mento, a incorniciare il volto e i meravigliosi occhi della sposa. Ai piedi, ballerine basse, secondo i dettami della moda del periodo, in perfetto stile Audrey.



> segue da pag. 18

Rametti di pesco e ciliegio danno vita a mazzi deliziosi, come tutti i fiori rustici e le erbe aromatiche, che la moda del country chic ha riscoperto insieme a foglie dalle nervature chiare, edere e felci, splendide nel dare risalto alle corolle candide. Negli ultimi anni, infatti, il colore è entrato con decisione nel bouquet: fiori pallidi, come rose tee, crema o champagne, e tinte più intense, come corallo, giallo, rosso, arancio e blu, regalano effetti bellissimi. Il verde di steli d'erba, foglie, tralci, rami crea sempre contorni e contrasti di grande effetto. E, secondo una tradizione molto seguita nei paesi anglosassoni, non dovrebbe mancare un rametto di mirto, legato a Venere, simbolo di fertilità e amore. A fermare il tutto, un nastro di raso o velluto, annodato a fiocco, con le cocche corte o ricadenti, sottolinea il legame degli sposi che si uniscono.

Chi lo sceglie?

Il galateo vorrebbe che fosse lo sposo a ordinare il bouquet e a farlo avere alla sposa la mattina delle nozze. Ma quasi sempre è lei (oppure, la mamma o la damigella d'onore) a sceglierlo con il fiorista, che si incarica di farlo recapitare "da parte di lui". E in fondo è giusto così, perché i fiori siano in perfetta armonia con l'abito, un segreto per lo sposo fino al momento fatidico dell'arrivo della sposa del luogo della cerimonia.

> segue a pag. 26



Il bouquet raccolto di fiori candidi è ispirato a Audrey Hepburn e alla sua eleganza senza tempo; guanti da sposa corti in seta di Esprit Nouveau Sposa. Indirizzi a pagina 8



FIORI TRA LE MANI

"Oui!", cioè "sì!": è il nome che Carolina Virginia Rubbini ha scelto per il suo negozio di fiori a Bologna. Non a caso, perché il matrimonio è un evento in cui i fiori sono fondamentali. Il bouquet è molto più di un accessorio.

Quali sono le tendenze 2015?
Il colore. Quello del momento è il Marsala, un ruggine profondo, declinato bene in fresie e dalie. Naturalmente, sempre in primo piano il bianco: non tramonterà mai, da solo o accostato ad altre tinte.

Qualche fiore di moda?
Molto belli quelli rustici: ranuncoli, narcisi, lavanda, giacinti. Sono coltivati, ma mantengono un tono fresco, come quello dei fiori di campo e di giardino.

Quali dei bouquet celebri preferisce?
Quello di Jackie Kennedy perché accosta più varietà e ha quella felce centrale che adoro. Ma ho un debole per quelli ricadenti che fanno sognare le spose.

Un consiglio alle indecise?
Seguire il proprio istinto, oltre ai consigli del fiorista su stili e varietà di stagione.

Che cosa rappresenta, secondo lei, questa rivisitazione tra passato e presente?
Il piacere di avere modelli eccezionali ai quali ispirarsi e l'istintivo bisogno di renderli più leggeri, più giovani. Anche nel caso del bouquet di Grace Kelly, così piccolo e con i fiori più usati anche oggi, i mughetti, ho cercato una leggerezza tipica dei nostri tempi e uno stile disinvolto.

Oui! Fleurs et Maison, www.ouibologna.com

Una cascata di corolle e tralci per il bouquet importante ispirato all'indimenticabile Diana Spencer; abito da sposa in taffetà color seta, Esprit Nouveau Sposa. Indirizzi a pagina 8

LADY DIANA

È adatto al matrimonio importante il bouquet a triangolo che richiede tutta l'abilità del fiorista e una serie di elementi naturali di pregio: alstroemeria (1), rosa Akito (2), orchidea Cattleya (3), muehlenbeckia (4), stephanotis (5), mughetto (6), gardenia (7), ederina variegata (8), roselline ramificate (9), fresia (10). Molto ricco, a cascata, è esuberante come il luminoso sorriso della giovanissima Diana Spencer che, il 29 luglio 1981 andò in sposa a Carlo, principe ereditario d'Inghilterra. Non sapeva, forse, che il suo bouquet ricalcava da vicino quello della regina che stava per diventare la sua "mother-in-law". Molto anni Ottanta, l'abito di Diana in taffetà dalle ampie maniche, adorno di volant, con uno strascico di ben sette metri, non riuscì a mettere in ombra la ragazza che già allora appariva come la stella che sarebbe diventata nel mondo dorato delle case regnanti e del jet set.



MONDADORI PORTFOLIO / PHOTOSHOT

> *segue da pag. 22*

La sposa porterà il bouquet con compostezza, dall'uscita di casa fino all'altare, quando lo poserà sull'inginocchiatoio (o, nel matrimonio civile, sul tavolo dell'officiante) per riprenderlo al momento di uscire. Al ricevimento lo terrà per qualche fotografia, poi le mani saranno destinate ad altri compiti: salutare, baciare, ringraziare, brindare, tagliare la torta, distribuire i confetti... Il bouquet sarà custodito in luogo sicuro fino alla fine della festa, quando avverrà il tradizionale lancio. Allora, girata di spalle, lo getterà verso il gruppo delle amiche nubili, con l'augurio che si avveri il proverbio secondo cui chi lo riceve si sposerà entro l'anno. L'alternativa a questa usanza molto seguita è quella di donare il bouquet, in privato, alla damigella d'onore o all'amica più cara. Oppure di conservarlo, come splendido ricordo della giornata da principessa delle favole.



CONTRASTO

JACQUELINE KENNEDY
Ispirazione davvero "storica" per il bouquet, di forma irregolare aperta. È composto da stephanotis (1), orchidea Cattleya (2), mughetto (3) e felce (4), la foglia che dava carattere all'originale, quello di Jacqueline Lee Bouvier, stupenda e già pronta a far impazzire il mondo come first lady degli Stati Uniti d'America. Era il 12 settembre 1953 quando la giovane Jackie sposò il senatore del Massachussets John Fitzgerald Kennedy. I fotografi di Vogue la immortalarono nel vestito, disegnato dalla stilista Ann Lowe, con brevi maniche a spallina e gonna ampia, percorsa da nastri intrecciati a fiori d´arancio. L'abito e il prezioso pizzo, a coprire il capo, resteranno nella storia della moda tra i più belli di sempre.

1

2

3

4



Apparentemente disordinato, in realtà studiato nei minimi dettagli, il bouquet ispirato a Jacqueline Kennedy è caratterizzato dalla felce; velo da sposa di Esprit Nouveau Sposa.
Indirizzi a pagina 8

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue



IL MATRIMONIO

Scenografie e decori per effetti straordinari
di Angelo Garini, Malvarosa Edizioni, a 22,50 €

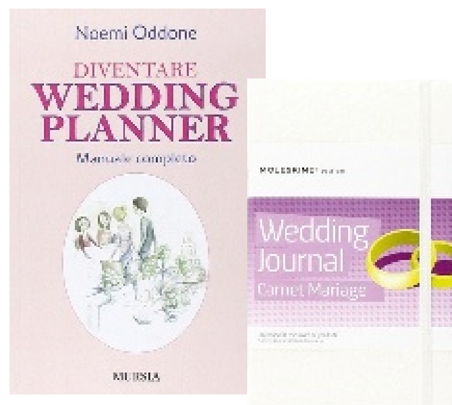
Si occupa di matrimoni, eventi, architettura e design, lavora tra Milano e Parigi, dove lo chiamano l'architetto dei sogni. Angelo Garini in questo volume parla delle cerimonie più belle della sua carriera e vi regala ispirazioni e idee per rendere indimenticabile il gran giorno. Dall'abito agli inviti, dalla location alle decorazioni floreali, il celebre wedding planner non dimentica un particolare per aiutarvi a rendere questo evento il più bello della vostra vita.



MANUALE DI SOPRAVVIVENZA AGLI UOMINI E AI DOLCI

di Francesca Monaco, Trenta Editore, a 10 €

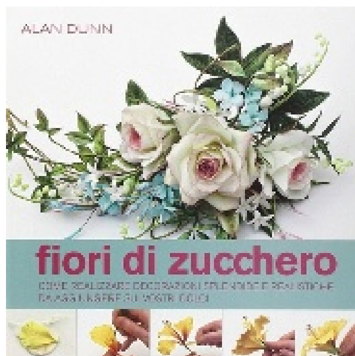
Trasferitasi nella leopardiana Recanati a seguito del suo matrimonio, senza lavoro e con tempo a disposizione, l'autrice ha deciso di raccontare - divertendosi e con ironia - diverse scene rubate al quotidiano della coppia, nelle occasioni come nella vita di tutti i giorni. Scritto da una donna per le donne. Si sa come vanno le chiacchiere tra amiche: tra un consiglio e una battuta, lo scambio di una ricetta o due, con riferimenti agli effetti benefici che hanno sull'umore di chi cucina e di chi assaggia...



FIORI DI ZUCCHERO

Alan Dunn, Il Castello Ed., a 19,50 €

Creazioni floreali dolci e splendide, delicate e realistiche al tempo stesso, sono la firma del famoso esperto Alan Dunn. Il volume ne raccoglie venticinque, tutte ben descritte e accompagnate da illustrazioni e disegni esaustivi, oltre a consigli e trucchi per superare i passaggi critici.
Una volta realizzate, le decorazioni vestiranno sontuosamente anche il più semplice dei vostri dolci: la torta più umile sarà un trionfo!



DIVENTARE WEDDING PLANNER

Noemi Oddone, Ugo Mursia Editore, a 17 €

WEDDING JOURNAL

Moleskine, a 19,90 €

Per chi vuole intraprendere una nuova professione e per chi ama fare da solo senza perdersi un dettaglio: la quantità di cose di cui vi dovete occupare non cambia. Il libro della Oddone vi guida con precisione. Navigate senza paura nell'organizzazione particolare di cerimonia e ricevimento, fino alle regole di bon ton per invitati e sposi. A sopresa, la collana di taccuini più famosa del mondo con Wedding Journal ne dedica uno ai matrimoni. Bianco, con 8 sezioni, speciali pagine ed etichette, documenta momenti, persone e scelte, che rendono unico questo giorno. Contiene il Bridal Book, tutto in rosa, inserto separato solo per lei, dove "nascondere" al futuro sposo i dettagli di abito, nastri, fiori e negligé.

A OGNUNO IL SUO...

Per le tecnologiche, "gemellate" con il loro tablet. Per chi si sente mastro pasticciere e la torta nuziale la prepara con le sue mani. Per chi celebra ogni occasione con dolci da fiaba.



CAKE DESIGN LE CHIC

Silovoglio
e-book Kindle in formato .epub
Rizzoli Editore, a 1,99 €



LE TUE TORTE D'AUTORE

Paola Azzolini
De Agostini Libri, a 22 €



TORTE DA FAVOLA

Peggy Porschen
Guido Tommasi Editore, a 25 €

I PREPARATIVI

CARTA E CREATIVITÀ PER **inviti** SPECIALI, UNA **lista nozze** DI CULTO, FRA STOVIGLIE PREGIATE E OGGETTI DI DESIGN, E TANTI **abiti** DA PRINCIPESSA

Wedding

● Guanto da sposa corto in seta di Esprit Nouveau Sposa; cappelliere in tessuto di Ikea.
Indirizzi a pagina 8
Foto di Stefania Giorgi

Nozze di carta

PARTECIPAZIONI, INVITI, BOMBONIERE E CADEAUX SI REALIZZANO CON MATERIALI SEMPLICI E SEGUONO IL TEMA DELLE NOZZE, DAL CLASSICO AL ROCK

realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, grafica partecipazioni e inviti di Maurizio e Clarissa Meani



● Carta a fiori, Pasini. Nella pagina accanto, ventagli Surimono, scatoline da noodles e piattino di carta giapponese CHS, confetti Conti Confetteria. Indirizzi a pagina 8

Giappo

Un'eleganza discreta, decori stilizzati, linee nette. In puro stile jap, il mood di partecipazioni, inviti e bomboniere richiama l'Oriente anche con il "kirigami", ovvero l'arte giapponese di intagliare la carta. Come tonalità, il rosa dei fiori di ciliegio e i fucsia più carichi, sobriamente abbinati al grigio, che si ritrovano nelle carte, nelle buste e nelle gru di origami: considerate di buon auspicio, utilizzatele come segnaposti o collocatele sulla torta come cake topper. I confetti, in due diverse tonalità di rosa, sono racchiusi in mini scatoline da noodles sigillate con una striscia di carta giapponese. La stessa carta, ritagliata a forma di bollo può diventare il sigillo delle partecipazioni. Per completare l'atmosfera, i ventagli in stile giapponese da offrire alle invitate come ricordo del matrimonio.



Romantico

Fragili filigrane, tulle sottili, fini ramage. Le partecipazioni sono scritte a mano, i cartoncini color carta da pacco sono impreziositi da candidi pizzi, quelli bianchi da merletti color tortora. Medesimi cromatismi anche per i sacchettini di lino o tela che contengono confetti bianchi e color champagne. Per le bomboniere dei testimoni, scatoline sulle quali il pizzo diventa decoro stampato su fianchi e coperchi. Coni di pizzo anche per il riso si acquistano già confezionato o si realizzano ripiegando a cono i centrini di carta sottotorta. Per la tavola, bandierine segnaposto minimali e portacandele in vetro avvolti in una striscia macramè per decorare e illuminare il banchetto.



● Sacchetti, scatoline e busta con pizzo stampato Papier, bandierine segnaposto e carta di pizzo Pasini, buste, biglietti e cartoncini Impronte d'Autore, coni portariso Pisotti, pizzi merceria Zuccherofilato, confetti Conti Confetteria. Indirizzi a pagina 8

Rock

Matrimonio giovane, scanzonato, un po' sopra le righe, all'insegna di musica e divertimento con tocchi vintage anni Settanta. Sin dall'invito, che riproduce la copertina di un disco in vinile. Inconsueta la scelta dei colori, decisi ed energici. Per tuffarsi nell'atmosfera, ghirlande di bandierine con decori grafici in due tonalità di arancio e nero, oppure black&white, e bomboniere optical, tubi di cartone a righe colmi di confetti gialli e neri. Come cadeaux, scatoline di fiammiferi personalizzate con la scritta "c'mon baby light my fire", celebre citazione dei Doors. E all'arrivo degli ospiti, per tutti un paio di occhiali neri, da indossare in perfetto stile rockstar.





● Carta fantasia gialla e nera Pasini, tubi a righe CHS, confetti Conti Confetteria. Indirizzi a pagina 8

● Timbro e tampone a inchiostro Impronte d'Autore, mappamondo Tiger, bauletto di cartone Pisotti, confetti Conti Confetteria. Indirizzi a pagina 8



Globe trotter

Se sposarsi è partire insieme per un lungo viaggio felice, la partecipazione diventa biglietto aereo e l'invito un passaporto, personalizzato per ciascun ospite, da "esibire al gate" della festa di nozze. Il timbro con il nome degli sposi è il marchio distintivo sulle buste e sui cartoncini che chiudono i mini bauletti dei confetti rossi, azzurri e turchesi. All'arrivo degli invitati, lo stesso timbro potrà "validare" gli inviti o, perché no, il dorso delle mani degli ospiti, come piccolo ricordo che... conserveranno per qualche giorno! I segnaposti sono aeroplanini mignon di carte colorate: una piccola flotta potrà essere fatta volare già al momento del lancio del riso: augurio agli sposi di spiccare insieme in volo per la loro vita a due.

Sigillo d'amore

Gusto inglese, discreto e chic, per le raffinate partecipazioni in carattere corsivo color caffè su carta perlata azzurro polvere, legate da nastri degli stessi colori e chiuse dall'importante sigillo in ceralacca, celeste o marrone, che riporta le iniziali degli sposi. La stessa ceralacca decora i segnaposto e il tappo delle bomboniere, fialette in vetro che contengono i confetti azzurri coordinati. Confetti anche alla fine del pranzo, nella versione ricoperta di cioccolato. Come gadget, da far ruotare al vento fuori dalla chiesa o nel giardino del ricevimento, le delicate girandole realizzate con la stessa carta delle partecipazioni aggiungono un tocco di leggerezza alla giornata speciale degli sposi e dei loro ospiti.





● Ceralacca e sigillo Impronte d'Autore, fialette in vetro Confetteria Dossena, bastoncini di legno per girandola CHS, confetti Conti Confetteria. Indirizzi a pagina 8

Puzzle

Per la coppia giovane e spensierata, la partecipazione giocosa metterà alla prova le abilità degli ospiti, che solo dopo aver composto il puzzle scopriranno data e luogo delle nozze. I pezzi, racchiusi in una scatolina di metallo o in una grossa busta, sono accompagnati dal biglietto di invito al party, sigillato con una tessera del puzzle. Le stesse sagome, ricavate nei cartoncini colorati con un'apposita perforatrice (si acquista nelle cartolerie fornite e nei negozi di bricolage) e incollate su cuori di cartone, diventano decori da appendere per personalizzare la location, ma possono anche essere un dettaglio spiritoso per le bottigliette di vetro individuali, in cui servire l'aperitivo da sorseggiare con le cannucce. Con le speciali perforatrici si ricavano anche i cuoricini di carta, romantici coriandoli da mescolare al riso e offrire agli ospiti, fuori dalla chiesa, in coppette da gelato. Confetti, cuoricini di zucchero e pistacchi ricoperti sono scelti in colori coordinati, per completare l'atmosfera fresca, ludica e divertente.



Cannucce a righe Tiger, perforatrici per sagome puzzle e cuore Impronte d'Autore, coppette da gelato CHS, nastro, merceria Zuccherofilato, confetti, cuoricini di zucchero e pistacchi ricoperti: Conti Confetteria. Nella pagina accanto, cannucce coi cuoricini Pisotti. Indirizzi a pagina 8



Oggetti cult

I SOGNI DIVENTANO REALTÀ CON REGALI RICERCATI, ESCLUSIVI E BELLISSIMI E ABITI MERAVIGLIOSI PER IL GIORNO DEL SÌ

di Patrizia Cantoni, foto di Marco Azzoni,
si ringraziano per l'ospitalità Showroom MDF Italia e Spazio Schiatti







● A destra, dall'alto: piatto frutta Jardin de Flore in porcellana, Medard de Noblat 35 €; raviera Cher Blanc in porcellana, Noritake 37 €, e posate a servire Nuro in acciaio, WMF, 29,90 € la coppia; sottopiatto bianco filo platino e lattiera con manico platino Corail Platino, Medard de Noblat, rispettivamente 80,20 € e 46 €; piatti grigi opachi Escale Nature, Medard de Noblat, rispettivamente 15 € e 17 €; piatto piano e frutta Ermitage, Herend, rispettivamente 162 € e 281 €; tavolini bassi K Table, MDF, prezzo dal rivenditore. Indirizzi a pagina 8

● Nella foto in alto: centrotavola Gio Ponti in acciaio inox, Sambonet Luxury 612 €; brocca in porcellana collezione 1815, Royal Doulton 34 €; tazza da tè e piattino ovale Dressed, Alessi, rispettivamente 16 € e 17,50 €.

● Nella foto a destra: grattugia design Gabriele Chiave e Lorenza Bozzoli, in acciaio inossidabile, Alessi 44 €; thermos bianco minimale Eva Solo 55 €; caraffa termica Look in materiale plastico, Guzzini 61 €; bicchieri da collezione trasparenti in cristallo di Murano con inserti bianchi e grigi, firmati e datati, Carlo Moretti 108 € l'uno; vassoio Club in legno e acciaio, WMF 85 €. Indirizzi a pagina 8

ROSSO COME L'AMORE

● Nella pagina accanto, per la sposa giovane e passionale l'abito si accende di rosso, come la passione: il modello Sofia ha il bustino in mikado di seta e la vaporosa gonna in tulle, corta davanti e lunga dietro. Disegnato da Elisabetta Polignano, prezzo su richiesta. Bouquet realizzato dalla floral design Miria del negozio Petali, MIlano.

● Sulle poltroncine: brocca Tisbury, Jasper Conran 41 €; piccola insalatiera La Classica Contura in Premium Bone Porcelain, Villeroy & Boch 30 €; scatola Bertucci & Romani, prezzo dal rivenditore. Indirizzi a pagina 8





● Accanto, nella foto a sinistra: caraffa design Aldo Rossi in acciaio inox capacità 200 cl, Alessi 166 €; tris di contenitori Tric in porcellana con coperchio in materiale plastico, Arzberg 30 € l'uno; centrotavola portafrutta Bloom, che ricorda un fiore esotico, Incipit 170 €.
● Accanto, nella foto a destra: bistecchiera elettrica bianca G Style design Hiroshi Ono per grill, panini, toast e bruschette, con apertura a 180° per raddoppiare la superficie di cottura e piastre antiaderenti removibili e lavabili in lavastoviglie, Guzzini 159 €; tortiera rosa apribile Voglia di Cake Design con rivestimento interno antiaderente rinforzato con particelle ceramiche, Guardini 13,90 €; contenitore in vetro Ivalo Largo con coperchio in legno e asola in cuoio, De Padova 98 €.
Indirizzi a pagina 8

● A destra: libreria pensile Randomito, sgabello alto Flow Stool e scrivania pensile Mamba Light, MDF, prezzo dal rivenditore; caffettiera Ossidiana in alluminio brillantato, riprende nelle sfaccettature il motivo di una pietra intagliata, Alessi, versione da 3 tazze 46 € (disponibile anche da 1 e da 6); tazze Anmut Flowers da tè e caffè. Villeroy & Boch 27 € l'una; scatola Bertucci & Romani, prezzo dal rivenditore; macchina per il caffè Pixie Clips, compatta e veloce (si riscalda in 25 secondi), è personalizzabile grazie ai pannelli laterali intercambiabili, Nespresso 149 €, ulteriori pannelli da 20 a 40 € la coppia, secondo finitura.
● In basso: stampo quadrato in ceramica, Guardini 8,90 €; zuppiera piccola New Wave in porcellana, Villeroy & Boch 33 €; set da tè con fornellino Tea time e tazza, WMF, rispettivamente 94,95 € e 19,95 €.
Indirizzi a pagina 8









NUVOLA FIORITA

● Un sogno costellato di eteree corolle: l'abito lungo Kalmia, in tulle con fiori applicati e sottoveste, è trattenuto da un nastro e si abbina al golfino soffice e candido, per un mood da principessa della fate. Max Mara Bridal, prezzo su richiesta. Bouquet realizzato dalla floral design Miria del negozio Petali, Milano.

● Sul vassoio: calici Cartoccio soffiati a bocca in cristallo di Murano e intagliati a mano libera con mola diamantata per evocare la forma di un cono di carta, Carlo Moretti 98 € l'uno; champagne Deutz.

Indirizzi a pagina 8



ROSA PASTELLO

● La sposa romantica ma seducente sceglie Lara, il fourreau corto in pizzo su base di tulle color peau d'ange che crea un effetto trasparenza; l'ampia sovragonna con sovrapposizioni di ovali in tela organza di seta crea un perfetto equilibrio con le proporzioni del tubino. Il modello è realizzabile nella variante con fourreau lungo fino ai piedi.
Carlo Pignatelli, prezzo su richiesta. Bouquet realizzato dalla floral design Miria del negozio Petali, MIlano.

● Sul tavolo, robot da cucina Artisan colore Nettare Dorato a 10 velocità, con tecnica brevettata del Movimento Planetario Originale e un design professionale e inimitabile, KitchenAid 639 €; teiera Palladian, Wedgwood 212 €.
Indirizzi a pagina 8





● Nella foto sopra, dall'alto: piatto in porcellana Pink Rose con rose rosa, Rosenthal, 79 € il posto tavola; piatti con falda rosa e filo oro, Herend, rispettivamente 100 € e 41 €; piatto bianco con decoro in platino, Blumarine Home 48 €; cestino in porcellana bisquit, Herend 675 €; piatti Casette con decoro grigio, De Padova, 24 € il piano e 25 € il fondo.
● Nella foto in alto a destra: bicchiere acqua in cristallo chiaro Excess, design Hervé van der Straeten, reinterpretazione contemporanea dell'emblematico taglio diamante, Saint-Louis 220 €; brocca Chandi, design Paola Navone, in vetro con decorazione in foglia argento e contenitori in silver, la collezione comprende bicchieri in cristallo, vassoi e accessori coordinati in silver, Egizia, a partire da 154 €; colapasta in vetro soffiato, De Padova 115 €.
● Nella foto in basso a destra: posate Dem, design Massimo Castagna, in acciaio inox con finitura vintage e tre diverse forme di forchette e cucchiai da abbinare al coltello trait d'union, da comporre in un set personalizzato, KnIndustrie, cucchiaio e forchetta 4,70 €, coltello 6,20 €; piatti rosa Profi Powder in porcellana Arzberg, 29,70 € il posto tavola; macchina per la pasta cromata, rulli in lega di alluminio per alimenti regolabili in 10 posizioni per lasagne, fettuccine e tagliolini, Marcato 85 €.
Indirizzi a pagina 8







● In alto: set fondue bourguignonne Allegro Party in acciaio, WMF 179 €; ciotole collezione Pacific in porcellana, Royal Doulton, 49 € il set di 6 pezzi.
● A destra: vaso Numa color rubino, Villeroy & Boch 50 €; bilancia digitale, WMF 50 €; tagliere in legno di mango con corteccia, Zassenhaus 37,20 €; tagliere piccolo Dressed in legno di faggio con decoro a rilievo, Alessi 35 €; tagliere in quercia, De Padova 35 €.
● In basso a sinistra: vaso Numa Villeroy & Boch 50 €, flûte Mami XL design Stefano Giovannoni, Alessi 31 € l'uno; vaso Biglia in vetro soffiato a bocca e rifinito a mano IVV 293 €; confetti rosa Pelino.
● In basso a destra, dall'alto: il primo cucchiaio e la forchetta in terza posizione Colombina Fish, Alessi, 22 € l'uno; forchettone e cucchiaio a servire (seconda e sesta posata dall'alto) Cardinale in argento, Greggio 490 €; cucchiaio e coltello Evoque satinati in cromargan, WMF, 299 € il servizio da 30 pezzi; cucchiaio e forchetta Baguette Vintage in acciaio inox anticato, Sambonet, 27,30 € il posto tavola. Indirizzi a pagina 8







SIRENA CHIC

● Per la sposa dall'eleganza ricercata e ricca di fascino, lo scintillante abito Linda sceglie una sensuale linea a sirena; in mikado, con particolare ricamo ramage sul corpetto, ha un grande fiocco couture alla base della schiena e si abbina alle scarpe coordinate. Carlo Pignatelli, prezzo su richiesta. Bouquet realizzato dalla floral design Miria del negozio Petali, MIlano.
● Sul tavolino: bicchiere Paula in cristallo molato, inciso e con decoro in oro, Moser 310 €; vaso con decoro in oro Seenu, nome ispirato all'atollo dell'arcipelago delle Maldive, Egizia, a partire da 170 €; champagne Ruinart. Indirizzi a pagina 8



PASTELLO VINTAGE

● Per la sposa più tenera, dai gusti rétro, l'abito due pezzi Adlumia color cipria carico ha una linea d'altri tempi e sovrappone un bustier con maniche in pizzo, fermato da una sottile cintura, alla morbida gonna in chiffon. Proposto da Max Mara Bridal, prezzo su richiesta.

● Sul mobile: vaso Flowers in vetro trasparente nella palla in bambù, De Padova 118 €; bottiglia/vaso bicolore Sunset composta da due parti da combinare secondo gli usi, per fiori singoli a stelo lungo o per ricchi bouquet, Incipit 140 €; brocca lilla Alpha in cristallo, Lobmeyr 115 €; insalatiera collezione 1815, Royal Doulton 34 €; casseruola Aloha in rame stagnato Zanetto, 303 €.

Indirizzi a pagina 8









● A sinistra: libreria pensile Randomito e tavolo Lim con ripiano in cristallo rosso, MDF, prezzo dal rivenditore; forno a microonde JetChef Premium con tecnologia 6° Senso, funzioni Chef Menu con ricette preimpostate e Favorites per salvare le preferenze, distribuzione 3D delle microonde per cotture uniformi, funzioni Crisp con Grill e Vapore, speciale Bread Defrost per scongelare e rendere croccante il pane, Whirlpool 549 €; pentole individuali Terra.Cotto Ghisa, tonda color vaniglia e ovale color anice, Sambonet 44,90 € l'una; vaso Troncocono in cristallo di Murano, soffiato a bocca e rifinito a mano con applicazioni a caldo di fasce, anelli, macchie di colore, e vaso grigio Lopas sullo scaffale, Carlo Moretti, rispettivamente 880 € e 268 €.
● In alto: madia Inmotion in frassino e vassoio laccato MDF, prezzo dal rivenditore; casseruola piccola a un manico rimovibile Foodwear, (20 cm 62 €, manico black 24 €) e tegame bianco a due manici Eat Big, pentole di grandi dimensioni per cene tra amici (36 cm 96 €), KnIndustrie; pentola alta con manici bianchi, Cristel 281 €; pentola a pressione President con regolatore "idealcook" per scegliere in modo intuitivo l'intensità della pressione in base all'alimento e cestello per il vapore, capacità 4 litri, Tescoma 149 €.
● In basso a sinistra: padella Nova con tecnosuperficie brevettata Protection Base, adatto a tutti i piani cottura compresa induzione, diametro 28 cm, Moneta 36 €; pentola a pressione Perfect Pro, 4 litri di capacità, WMF 199 €.
● In basso a destra: ceppo di coltelli Wüsthof, 796 €; coltelli con manico in acciaio Grand Gourmet, WMF, ceppo e 4 coltelli 300 €.
Indirizzi a pagina 8

● A destra: Colonna Chef Touch, sistema all-in-one per cucinare Sous Vide composto da macchina per il sottovuoto, forno a vapore e abbattitore di temperatura, funzionanti in perfetta sinergia per cuocere e conservare i cibi in modo naturale, anche in anticipo, KitchenAid, prezzo dal rivenditore; vaso Collana Rossa con base in porcellana in oro e bianco e collare in vetro rosso, Rosenthal Studio Line 204 €; scatole fatte a mano Bertucci & Romani, prezzo dal rivenditore; bicchieri a stelo collezione Diamant, creata da Thomas Bastide, con linea slanciata e luminosissimo taglio a punta di diamante, che reinterpretano in chiave moderna la tradizione degli archivi Baccarat, da 160 €; coppa a righe arancio Mano Volante in cristallo di Murano realizzato con la complessa tecnica della "mano volante", con applicazione a caldo di fasce colorate, Carlo Moretti 780 €.
● In basso a sinistra: beauty case Salsa Deluxe color cioccolato e valigia Topas Titanium color champagne in alluminio, Rinowa, rispettivamente 259 € e 779 €. Bouquet realizzato dal flower designer Mario del negozio Offfi, Milano.
● In basso a destra: wok linea President in acciaio inox con fondo a triplo strato, coperchio a cupola, cestello e griglia per la cottura al vapore e gratella per il raffreddamento, adatto a tutti i tipi di piano cottura, compresa induzione, 32 cm, Tescoma, 179 €; pentola Rossa Sapore&Benessere in argille e componenti naturali di alta qualità, resistente a graffi, macchie, odori, adatta anche a microonde e induzione, Wald 137,65 €.
Indirizzi a pagina 8





LE LOCATION

● Showroom MDF Italia, azienda di design, progettazione e produzione di mobili e complementi di arredo, funzionali e piacevoli grazie al processo di sottrazione del superfluo e alla costante ricerca della semplicità.
● Spazio Schiatti, nato come falegnameria nel 1935 e ancora oggi a conduzione familiare, è distributore di grandi marchi di arredo e design e studio di progettazione e ristrutturazione di interni. Indirizzi a pagina 8



BIANCO DA STAR

● Affascinante come un abito da red carpet, il modello in organza tripla con fiocchi in duchesse di seta ha una doppia gonna, la prima a mezza sirena, la seconda con apertura su un lato e taglio asimmetrico, per accompagnare la sposa nel suo incedere solenne ma aggraziato. Evelyn di Elisabetta Polignano, prezzo su richiesta. Bouquet realizzato dal flower designer Mario del negozio Offfi, Milano.

● Sui tavolini K Table in acciaio e grès porcellanato, Mdf, prezzo dal rivenditore; cestello per il ghiaccio in vetro e lega argentata, Masini 277 €; champagne rosé Deutz; bicchieri Les Endiablés Bubble, design José Lévy, da usare a testa in su o a testa in giù anche come vaso, porta lumini e svuotatasche, Saint-Louis 395 €; ciotola con manico Muselet, richiamo alla gabbia di sottile filo metallico che blocca il tappo delle bottiglie di champagne, Incipit 60 €. Divano Mia XL, MDF, prezzo dal rivenditore. Indirizzi a pagina 8

NOZZE ALL'ESTERO
MODE E TENDENZE



Se viaggi ti sposo

IL MATRIMONIO IN UN PAESE LONTANO È MOLTO ROMANTICO E PURE LOW COST

di Daniela Falsitta

A piedi nudi su una spiaggia polinesiana, con gli abiti di lino gonfiati dal vento. Tutti compìti (ma abbronzati) nella chiesetta delle Seychelles oppure in mezzo alle montagne di Bali, abbigliati da sovrani indonesiani. C'è chi, dopo il matrimonio, sfreccia verso l'aeroporto senza togliersi l'abito bianco. Ma qualcuno preferisce sposarsi quando è già arrivato a destinazione. Il sogno di un matrimonio all'estero, infatti, è tutt'altro che irrealizzabile e, con l'aiuto di un'agenzia specializzata, si può organizzare in decine di magnifici luoghi sparsi in tutto il pianeta. A confermarlo è Luca Mantegazza-Mister Wedding, il titolare dell'agenzia viaggidinozze.net che, oltre ad aver organizzato matrimoni per migliaia di sposi, li ha provati quasi tutti, sposandosi e risposandosi con la stessa donna per ben 12 volte.

NOZZE VALIDE, CIVILI O RELIGIOSE

Uno scherzo? "Niente affatto, mi piace provare quello che propongo ai miei clienti. In realtà i matrimoni che pianifico in giro per il mondo sono serissimi e perfettamente validi anche in Italia. Fanno eccezione i paesi islamici come le Maldive, dove è solo possibile scambiarsi una promessa d'amore in presenza di un corteo nuziale. Normalmente però, inviando i documenti e la domanda con qualche mese di anticipo, il matrimonio è legale e, al ritorno a casa, sarà registrato in Italia. E per chi preferisce il matrimonio religioso? "Nessuna difficoltà, la chiesa cattolica è in tutto il mondo e per celebrare le nozze in una parrocchia diversa dalla propria, che sia italiana o straniera, basta ottenere il nulla osta del nostro parroco".

Ma le atmosfere, i riti tradizionali, la sensazione di vivere dentro un set cinematografico giustificano solo in parte la decisione di sposarsi lontano. "Accanto alle ragioni romantiche", spiega Mister Wedding ,"ci sono quelle economiche: un matrimonio all'estero consente di tagliare un bel po' di spese. Per la cerimonia sono sufficienti 700-1500 euro comprensivi di foto, allestimento e rinfresco, contro i 25.000-30.000 euro di un tradizionale matrimonio italiano". E con amici e parenti come si fa? "Ovviamente la lista degli invitati si riduce al minimo. E anche pagando il viaggio a qualche familiare più stretto la spesa si mantiene modesta, ben al di sotto delle cifre italiane". Viva la luna di miele in compagnia, quindi? "Proprio no. Il mio consiglio è stare insieme la prima settimana, fino al matrimonio o poco oltre. Poi gli sposi saluteranno gli ospiti e si potranno appartare in un hotel diverso o addirittura su un isolotto privato". Con buona pace di mamma e papà.

SCELTE A MISURA DI BUDGET

Santorini è l'ideale per un piccolo budget. Al costo del matrimonio basta aggiungere 2000 euro per il viaggio di nozze e 600 euro a persona per gli ospiti. Anche le isole dell'oceano Indiano sono abbordabili. A Mauritius il viaggio di 10 giorni costa 6000 euro: gli sposi potranno concedersi un 5 stelle e sistemare gli invitati in un altro hotel. Alle Seychelles, la sposa arriva su un carro traninato da buoi e, dopo le nozze, si salpa per un'isola semideserta dove sentirsi Adamo ed Eva. Stesso prezzo per un matrimonio Thai, con monaci buddisti a benedire la coppia e prove di abilità rivolte allo sposo. A Bali si convola tra le valli di Ubud, quelle del film "Mangia, prega, ama", con un suggestivo rito animista. Più caro, il preventivo polinesiano dove la tradizione prevede massaggi e body painting nuziali. Mentre Las Vegas offre nozze officiate dal sosia di Elvis Presley e trasmesse in streaming. Così gli ospiti possono restarsene tutti a casa.



Wedding

IL GRANDE GIORNO

LE PIÙ BELLE **location** INCORNICIANO **tavole** ELEGANTI, CHE ATTENDONO **sposi** E INVITATI CON MENU RAFFINATI E **torte nuziali** SPETTACOLARI

● Abito da sposa in taffetà color seta Esprit Nouveau Sposa; bouquet Carolina Virginia Rubbini Oui! Fleurs et Maison. Indirizzi a pagina 8
Foto di Stefania Giorgi

Questione di stile

DETTAGLI IMPECCABILI E BANCHETTI ALLESTITI IN LOCATION INCANTEVOLI ED ESCLUSIVE, PER PRANZI DA RICORDARE

foto di Serena Eller Vainicher, styling di Cristina Gigli, ha collaborato Carlotta Ballarin, si ringraziano Barbara e Carolina Come le Ciliegie Wedding&Party Planner





● La tavola: tovaglia realizzata con tessuto Designers Guild; piatti Rina Menardi; in primo piano, piatto in porcellana, piatto in resina con l'impronta di una foglia e, sullo sfondo, vassoio tagliato al laser Galleria Mia; piatti in legno Andrea Brugi; tovaglioli La Fabbrica del Lino; bicchieri acqua in vetro soffiato e candelieri Bosa in vendita da Magazzini Associati; campana e candeliere in vetro Galleria Secondo Me; composizioni floreali Elementi di Stile Flowers and Style.
● Nella pagina accanto, abito da sposa Antonio Riva, in vendita da La Maison Blanche, in mikado di pura seta color avorio, gonna dalla linea svasata, scollatura profonda sul davanti e sulla schiena e cintura drappeggiata a sottolineare il punto vita.
● La location: Antonello Colonna Resort&Spa, Labico (Roma). La tenuta Vallefredda, alle porte di Roma, ospita una struttura eclettica come il suo patron, lo chef Antonello Colonna. Un orto-giardino e una grande casa che, oltre all'albergo e alla dépendance privata, affacciata sulla campagna, accoglie ristorante, temporary gallery, spazio eventi, Spa, fra arredi di design e grandi vetrate, per far entrare la luce e la tranquillità della natura circostante.
Indirizzi a pagina 8

Di design, fuori porta

Linee pulite, materiali naturali come il legno e il lino, piatti che sembrano foglie e composizioni floreali alte e basse di corolle e boccioli nei toni dell'arancio, del rosa, del bianco e del verde tenero: il ricevimento sobrio e chic sceglie un mood minimal e una location dall'architettura contemporanea, come gli arredi di design, immersa nella quiete campestre, fra orti e giardini.

● La tavola: tovaglia e tovaglioli in misto lino Le Jacquard Français; sottopiatto in peltro, piatto piano in ceramica bianca con bordo in peltro, posate in peltro e acciaio forgiato, candeliere in peltro, Marinoni; calici da degustazione Bormioli Rocco; calici acqua Baccarat; candeliere in vetro Galleria Secondo Me; segnaposto wedding planner Come le ciliegie; decorazioni e allestimento floreale Romina FleurandFlower.
● Nella pagina accanto, set di tre lanterne in vetro, zinco e ferro, House Doctor, in vendita da Galleria Mia.
● La location: La Posta Vecchia Hotel, Palo Laziale (Roma). Affacciata sul Tirreno, a nord della Capitale, questa villa seicentesca fu costruita dai Principi Orsini sui resti di una dimora romana di cui conserva le vestigia in un piccolo museo archeologico. Dai fasti degli anni Sessanta, arredata dall'allora proprietario Jean Paul Getty con pregiati pezzi d'antiquariato, oggi è hotel charmant e sede del ristorante stellato The Cesar. Indirizzi a pagina 8



Elegante, sul mare

Tavole giocate su colori tenui e materiali rétro, come il peltro di piatti e posate abbinato, con gusto raffinato, a cristallo e vetro trasparente. Bouquet centrotavola e mazzolini segnaposto donano freschezza e tocchi vivaci, dai sentori delicati. La giusta cornice è la spettacolare terrazza di una dimora antica, baciata dal sole e cullata dallo sciabordio delle onde.







● La tavola: tovaglia Le Jacquard Français; piatti Ginori collezione Paesaggio Italiano in vendita presso il negozio Cusinelli; calici da vino e da acqua collezione Reggia KnIndustrie; bicchieri colorati in vendita da Funky Table; candelabri pappagalli Lladrò; candelieri argento Marinoni; confetti Conti Confetteria; decorazioni floreali Ciaffoni Floral Design; torta realizzata da Fonderia Dolci.
● La location: Casina Valadier, Roma. Sorge nel cuore del parco di Villa Borghese, nel punto più alto del Pincio, da cui domina la Città Eterna offrendo un panorama mozzafiato. Costruita a metà dell'Ottocento in stile neoclassico, oggi è ristorante raffinato e luogo esclusivo che conserva, perfettamente restaurati, gli affreschi, gli specchi, le volte decorate che contribuiscono a rendere unica l'atmosfera delle sue sale.
Indirizzi a pagina 8

Fascinosa, nel parco

Sulla fastosa tavola imperiale, l'allestimento osa mescolando piatti di porcellana finissima in tutte le sfumature dell'arcobaleno. Nota dominante, il color acquamarina di torta e candelieri, piccole sculture che paiono cinguettare. Trait d'union, il bianco e verde di fiori e confetti. Il set, una casa patrizia incastonata al centro città, ma immersa nel verde di parco storico.

● La tavola: tovaglie e tovaglioli in lino La Fabbrica del Lino; piatti in porcellana decorata in vendita da Emporio Roma; bicchieri Bitossi Home; brocche e alzatine (bomboniere) in vetro c.u.c.i.n.a.; confetti Conti Confetteria; decorazioni floreali realizzate da Romina FleurandFlower; allestimento Catering Nicolai; decorazioni wedding planner Come le Ciliegie.
● Nella pagina accanto: gabbiette, candele, candelabri Romina FleurandFlower; abito da sposa Christian Lacroix in bianco seta, modello vestale dalla linea fluida, con scollatura stile Impero, in crêpe georgette con inserti di pizzo chantilly, in vendita da La Maison Blanche.
● La location: in un giardino privato, racchiuso da siepi ben curate, i tavoli sono disposti direttamente sul prato intorno alla fontana di pietra, che zampilla allegramente.
Indirizzi a pagina 8



Romantica, in giardino

Un matrimonio giovane e fresco sin dalla scelta dei piatti, di gusto inglese, tempestati di corolle multicolor. Tinte vivaci per i tessuti, le candele, i centrotavola in cui spiccano le rose appena dischiuse, nelle tonalità più accese. Ad accogliere sposi e invitati, il prato appena tagliato, le siepi potate di fresco, l'atmosfera intima e gioiosa della casa di famiglia.


Luca





● La tavola: tovaglia in pizzo tinto filo, sottopiatti in Murano Collezione Laguna, posate, specchi giardino veneziano Collezione Goldoni AFV by Anna Fendi; piatto in cristallo Baccarat; piatto oro in porcellana collezione Medusa Gala Rosenthal meets Versace; piattini in metallo oro e rame Funky Table; calice vino Leone Limentani; decorazioni floreali realizzate da Elementi di Stile Flowers and Style.
● La location: Villa Laetitia, Roma. Affascinante residenza, edificata ai primi del Novecento nel Quartiere della Vittoria, in seguito al sapiente restauro conserva ancora oggi l'originale allure Liberty grazie alla passione e al gusto sofisticato della padrona di casa Anna Fendi Venturini. La villa accoglie lo stellato Ristorante Enoteca La Torre, fra le cantine più importanti d'Italia, con una collezione unica di etichette selezionate.
Indirizzi a pagina 8

Sofisticata, in villla

Sulla raffinata tovaglia in pizzo trovano posto porcellane e cristalli, bagliori d'oro e, a contrasto, alberelli fioriti e corolle bianche disposte in apparente, elegante disordine. È la mise en place del matrimonio più classico, ricercato come lo stile Art Nouveau che caratterizza l'arredamento e la sala sontuosa, dalle ampie vetrate.



In giardino come da Tiffany

RICEVIMENTO IN VILLA, A UN PASSO DAL MARE, ALL'INSEGNA DI UN'ELEGANZA SOBRIA E RAFFINATA ISPIRATA AL MITO DI UNA GRANDE ATTRICE, IN UN'ATMOSFERA UNICA, INTIMA E GIOIOSA

testo di Amelia Bertottilli, ricette di Roberta Ugolotti, organizzazione evento Simona Chiavaccini per Capurro Ricevimenti, foto di Adriano Brusaferri e Gabriella Gargioni, ha collaborato Paola Volpari. Si ringraziano gli sposi Monia e Paolo









Gli sposi lo avevano deciso subito: la loro festa di nozze si sarebbe tenuta in un giardino a primavera, la stagione in cui si erano innamorati. Oggi il gran giorno è arrivato: dopo l'emozione della cerimonia, il dolce momento del "sì", il lancio del riso, i baci e gli abbracci, ora finalmente passeggiano tranquilli lungo il viale del parco secolare che nasconde una villa patrizia dagli infissi verdi, come si usa qui in Liguria. Ma da lontano, gli invitati li reclamano a gran voce per gli aperitivi...

> segue a pag. 68



BICCHIERINI DI CAPPON MAGRO
Lessate 200 g di filetti di nasello, 1 seppia e 1 totano, poi tagliateli a pezzetti. Fate aprire e poi sgusciate 600 g tra vongole e cozze. Lessate 100 g di broccoletti, 1 patata, 1 carota e 100 g di fagiolini, scolateli e tagliateli a tocchetti. Passate al mixer 1 uovo sodo con un ciuffo di prezzemolo, 1 cucchiaio di pinoli, 2 filetti di acciuga, 1 cetriolino sott'aceto, 4 olive verdi denocciolate, 1 fetta di pancarré, 1 cucchiaio di aceto, sale, pepe e 6 cucchiai d'olio. Mettete sul fondo di ogni bicchierino un pezzetto di galletta bagnata di aceto, unite il pesce e le verdure, condite con la salsa verde e completate con 10 gamberi, scottati 2 minuti in acqua bollente. Per 10 persone.



FRITTINI DI PESCE
Separate teste e sacche di 800 g di calamari, eliminate interiora, occhi, becco e pelle, lavate tutto e tagliate le sacche ad anelli. Pulite 800 g di pesciolini da frittura (acquadelle o latterini), lavateli e asciugateli. Setacciate 200 g di farina 00 con 100 g di farina di riso e, mescolando con la frusta, unite 4 dl di acqua gasata ben fredda. Passate calamari e pesciolini nella pastella e friggeteli in abbondante olio di arachidi ben caldo. Scolateli su carta da cucina, salateli e serviteli. Per 10 persone.



> segue da pag. 67

Il menu è un omaggio alle tradizioni della Riviera. I frittini che aprono la passerella degli antipasti, serviti in coni di legno a formare appetitosi centrotavola, rivisitano i "pigneu", i pesciolini venduti nelle "sciamadde", le antiche friggitorie genovesi. Uno tira l'altro, come i bicchierini di cappon magro e le acciughe marinate, che si abbinano a un calice di Sciacchetrà ghiacciato. Un ultimo brindisi e ci si accomoda per il pranzo ai tavoli dai dettagli verde Tiffany, che rende ancora più luminoso il candore delle porcellane e delle ortensie arrivate dal mercato dei fiori. Del resto, l'attrice più amata dalla sposa è Audrey Hepburn, che "partecipa" al rinfresco con una foto tratta dal celebre film di Blake Edwads. Tutti seduti, è l'ora delle trofiette col ragù di polpo, incorniciate da un'aureola di olio alle erbe, poi del dentice al fumo con il finocchietto delle Cinque Terre, roll di verdure grigliate e mini quiche.

> segue a pag. 72



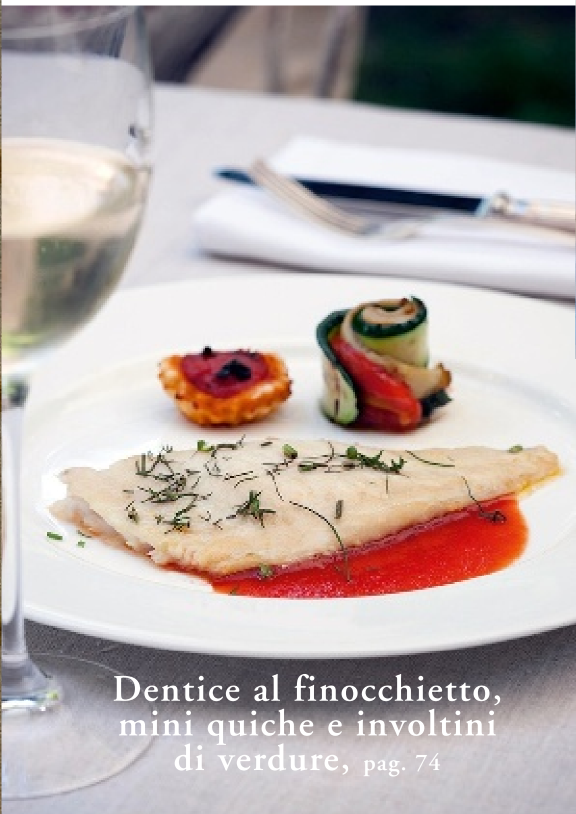


ACCIUGHE MARINATE

Pulite 1,2 kg di alici freschissime (abbattute per il consumo a crudo) eliminando testa e lische. Apritele a libro, lavatele, asciugatele e disponetele in una terrina con 2 spicchi d'aglio privato del germoglio e affettato. Mescolate 3 dl di succo di limone con 1 dl di acqua, versate sulle alici e lasciatele marinare per circa 1 ora e 30 minuti poi scolatele bene dalla marinata, eliminate l'aglio, mettetele in un largo piatto, salatele e pepatele, irroratele con abbondante olio e lasciatele marinare ancora 1 ora. Servitele su un vassoio contornate da fettine sottili di limone. Per 10 persone.







Dentice al finocchietto, mini quiche e involtini di verdure, pag. 74





Sotto il grande gazebo coperto da morbidi tendaggi, le tavole candide sono ravvivate da tocchi di verde Tiffany e attendono impeccabili gli ospiti, ancora in giardino per godersi l'aperitivo e gli appetizer. Al colmo delle tende sono fissate tante luci, racchiuse in ampolle di vetro: si accenderanno al calar della sera, per illuminare la festa in attesa del momento più magico: quello del taglio della torta.



Gli ospiti accomodati nel dehor indugiano fra brindisi e chiacchiere in attesa delle leccornie previste dal menu. Dietro le quinte, l'operosità dello staff è ai massimi livelli: tutto deve essere perfetto! Ancora qualche ritocco ai piatti e la prima portata è pronta da servire. Che il banchetto di nozze abbia inizio!



Trofiette al ragù di polpo,
pag. 74

> *segue da pag. 68*
Dopo il secondo, c'è il tempo per qualche scatto sul set del "photo boot", allestito accanto alla veranda. Oltre alle foto di rito degli sposi e dei loro cari, non possono mancare i gruppi con gli amici né un selfie con le damigelle: le polaroid sono subito pronte e girano fra i tavoli, istantanee che raccontano in diretta lo svolgersi della festa. È il momento dei dolci: lo stacco con il sorbetto di limone introduce il buffet, con tanti vassoi di confettini dal cuore di cioccolato fondente. Viene servito lo spumoso al chinotto, con una sfumatura di vaniglia Bourbon che arrotonda il fondo amarognolo dell'agrume, prima che faccia il suo ingresso trionfale la torta-gioiello a tre piani, decorata da un elegante fregio matelassé e da una cascata di perle e corolle. Vaporosa come l'abito della sposa che, nonostante lo strascico, non rinuncia ad aprire le danze sulle note di uno struggente tango argentino.
Sta calando la sera. A salutare amici e parenti, la bomboniera con una lampadina: simbolo di luce e di "casa", per accendere più e più volte il ricordo di questo giorno speciale.





Sorbetto di limone al basilico,
pag. 74

Il color Tiffany, scelto dalla sposa per personalizzare il suo evento, ha invitato stylist e decoratori a scegliere dettagli di vago sapore vintage. Una caratterizzazione ispirata agli anni Cinquanta che si ritrova nei vetri opalescenti verde pallido delle coppe, nel vassoio in silver in stile Grand Hotel e nei colori delle istantanee scattate dal fotografo durante il party. Tutto contribuisce a creare un'atmosfera romantica, senza eccessi: la cornice perfetta per il ballo degli sposi, felici di esprimere il loro amore, circondati dalle persone più care.



La wedding cake attende gli sposi sontuosa e magnifica. La candida copertura di fondant ha una delicata incisione matelassé alla base e le impunture sono fermate da perline iridescenti. Nastri e fiori in pasta di zucchero percorrono i piani fino in cima, dove si accostano a un cordoncino sapientemente avvolto sul top della torta: tanto bella che tagliarla sarà quasi un peccato!



Spumoso al chinotto, pag. 74





Aperitivo, cena, danze, taglio della torta... Resta un'ultima, piacevole incombenza per la sposa, prima di prendere il volo con il suo principe azzurro: il lancio del bouquet alle amiche single, riunite in un angolo del giardino in attesa di scoprire... chi sarà la prossima festeggiata!

TROFIETTE AL RAGÙ DI POLPO

PER 10 PERSONE
1,5 kg di trofie fresche - 2 kg di polpo pulito - 600 g di pomodorini - 2 spicchi d'aglio - 100 g di olive taggiasche denocciolate - 1 ciuffo di prezzemolo - 150 g di zucchero - 2 arance - 1 ciuffo di timo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sciacquate il polpo e cuocetelo in acqua bollente non salata 1 ora. Spegnete e fate raffreddare nell'acqua.
● **2** Mescolate 350 g di sale grosso, lo zucchero, il succo delle arance e il timo. Stendete metà composto su una placca, su carta da forno, disponeteci i pomodorini, coprite con il composto rimasto e fate asciugare 20 minuti a 180°. Scolate il polpo, conservate un po' della sua acqua e tagliatelo a tocchetti.
● **3** Fate insaporire il polpo in una padella con olio, aglio, olive, prezzemolo tritato. Unite i pomodorini, schiacciateli leggermente, bagnate con poca acqua del polpo tenuta da parte, fate restringere e mantecate le trofie, lessate al dente. Servite con olio al prezzemolo ottenuto frullando una presa di foglie con 4-5 cucchiai d'olio.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 1 ora 40 minuti

DENTICE AL FUMO DI FINOCCHIETTO

PER 10 PERSONE
1 dentice da circa 2,5 kg già pulito e squamato - 1 mazzetto di erbe miste tritate (maggiorana, timo, prezzemolo, erba cipollina) - 1 mazzo di finocchietto selvatico - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Condite il pesce con olio, sale ed erbe, sistematelo su una placca, infornatelo 20 minuti a 180°, spegnete, toglietelo dalla placca e trasferitelo sulla griglia del forno, posta in alto.
● **2** Mettete il finocchietto in una vaschetta di alluminio. Date fuoco con un fiammifero, attendete che la fiamma si smorzi (deve bruciare lentamente) e infilate sul ripiano basso del forno. Chiudete e lasciate che il finocchietto bruci: il fumo aromatizzerà il pesce.
● **3** Eliminate la pelle e sfilettate il dentice. Servite i filetti con le mini quiche e gli involtini di verdure grigliate.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti

MINI QUICHE AL POMODORO

PER 10 PERSONE
200 g di farina, più quella per la lavorazione - 90 g di burro - 1 uovo - 200 g di passata di pomodoro - 4-5 foglie di mentuccia - 50 g di olive taggiasche denocciolate - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Impastate farina, burro e uovo con un pizzico di sale e circa 0,2 dl di acqua fredda. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fatela riposare in frigo 1/2 ora. Sul piano infarinato, stendete la pasta a 2-3 mm, ricavate 10 dischi di 6-7 cm, rivestite altrettanti stampini di 4-5 cm e infornate a 180° per 10 minuti.
● **2** Condite la passata con olio, sale e un trito finissimo di mentuccia e dividetela nelle quiche. Infornate per altri 10 minuti, finché la pasta è dorata. Completate con le olive tagliuzzate.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti

INVOLTINI DI VERDURE GRIGLIATE

PER 10 PERSONE
2 zucchine - 2 peperoni - 2 cespi di indivia belga - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate le verdure. Spuntate le zucchine, tagliatela per il lungo a fette spesse 2 mm, ungetele d'olio, grigliatele e salatele. Dividete l'indivia in spicchietti sottili, oliateli e grigliate anch'essi. Fate altrettanto con i peperoni, divisi a falde e privati di semi e filamenti.
● **2** Per ogni rotolino, sovrapponete una fettina di zucchina, una falda di peperone, uno spicchietto di belga e arrotolate. Allineateli su una placca, su carta da forno, e scaldate 5 minuti i rotolini in forno a 180° prima di servire.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti

SORBETTO DI LIMONE AL BASILICO

PER 10 PERSONE
500 g di succo di limone filtrato - 20 g di saccarosio - 20 g di destrosio - 20 g di glucosio - 500 g di neutro (base professionale per gelati) - 60 g di rum - 20 foglie di basilico - 2 g di sale (saccarosio, destrosio, glucosio e neutro si acquistano nei negozi di prodotti per pasticceria)

● **1** Lavate e asciugate il basilico e mettetelo nella gelatiera insieme a tutti gli altri ingredienti. Unite 400 g di acqua fredda e azionate per 25-30 minuti, per ottenere un sorbetto ben mantecato. Trasferitelo in un contenitore e riponetelo in freezer almeno 2 ore.
● **2** Togliete il sorbetto dal freezer 10 minuti prima di servire. Dividetelo in coppette e guarnite, se vi piace, con una julienne di basilico fresco.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura nessuna

SPUMOSO AL CHINOTTO

PER 10 PERSONE
1 l di latte - 1 l di panna fresca - 400 g di saccarosio - 10 g di glucosio - 10 g di destrosio - 60 g di pasta al chinotto (base per pasticceria professionale) - 1/2 stecca di vaniglia Bourbon - 2 arance non trattate - 125 g di zucchero - burro (saccarosio, destrosio, glucosio e pasta al chinotto si acquistano nei negozi specializzati di prodotti per pasticceria)

● **1** Versate in un pentolino la panna e il latte con i semini raschiati della vaniglia. Portate al limite del bollore, spegnete e fate raffreddare. Trasferite nella gelatiera insieme alla pasta al chinotto, saccarosio, destrosio e glucosio. Azionate per 25-30 minuti fino ottenere un gelato cremoso. Trasferitelo in un contenitore e riponete in freezer 2 ore.
● **2** Lavate le arance, eliminate le calotte (tenetele da parte) e ricavate dalla parte centrale 10 fettine. Prelevate la scorza delle calotte, riducetela a filetti e scottateli per 3 volte in acqua bollente, cambiando l'acqua ogni volta. Mettete in una casseruola lo zucchero con 2 cucchiai di acqua, una noce di burro e le fettine di arance e cuocete su fiamma viva finché il caramello assume un colore dorato e le fettine risultano sciroppose. Scolatele con il mestolo forato su carta da cucina. Trasferite nello sciroppo le scorzette, fatele insaporire 2 minuti, scolate anch'esse e tenetele da parte.
● **3** Togliete il cremoso dal freezer 10 minuti prima di servirlo. Scaldate leggermente lo sciroppo e dividetelo nei piattini individuali con le fette di arancia. Completate con il cremoso a grossi ciuffi e le scorzette e servite.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti

Bagliori e scintillii

ORO, GEMME, PERLE ADORNANO LA SPOSA DI UN'AURA GLAM, DAL GIORNO DEL FIDANZAMENTO A QUELLO DEL SÌ

di Antonella Bigotto

Il gran ballo del matrimonio inizia con il fidanzamento, nel momento in cui lui chiede la sua mano e regala alla futura sposa un anello, simbolo del legame che li unisce. È un anello, quindi, il punto di partenza di tutto, il gioiello che con la sua forma circolare, senza inizio né fine, privo di spigoli, resistente e lucente, rappresenta l'indissolubilità della relazione. Come deve essere ce lo spiega Enzo Miccio, wedding organizer e creatore di una linea di gioielli per la sposa: "La tradizione vuole che provenga dalla famiglia dello sposo. In questo caso, spesso non è un brillante ma una pietra di colore: uno smeraldo, uno zaffiro, un rubino. Pietre bellissime che si possono eventualmente far smontare e incastonare in una montatura più attuale".
Altro momento fondamentale, la scelta delle fedi: superata la moda delle vere molto evidenti, la più gettonata è la classica francesina in oro giallo, bombata e sottile, che per lei si può personalizzare con una piccola pietra incastonata. Al secondo posto le mantovane, a fascetta, anche in oro bianco. La più rock? Un segno sottile, tatuato sugli anulari.

IL GIORNO DEL SÌ

Quali colori per l'oro? Se le ultime stagioni hanno visto il ritorno del giallo, la variante bianca è sempre indicata e cromaticamente funziona meglio con l'abito. Le perle sono perfette per l'occasione, soprattutto perché spesso hanno un valore affettivo e sono tramandate, anche se in qualche regione si dice portino lacrime, specie se non sono un regalo. Se il galateo suggerisce che, durante la cerimonia, la sposa non indossi gioielli, con l'eccezione di un punto luce ai lobi, un'interpretazione più moderna apre la porta a nuove possibilità accattivanti. "L'idea – spiega Miccio – è scandire i vari momenti della festa, dando al look un aspetto sempre nuovo. Durante il servizio fotografico, si può indossare un sautoir (una collana lunga) che dia risalto allo scollo posteriore dell'abito. Per il ricevimento, si possono sostituire gli orecchini piccoli con scenografici chandelier. E scegliere una manchette, un bracciale a fascia, per vestire il polso in primo piano al momento del taglio della torta. Dettagli che regalano alla sposa un'allure molto glam".
Del resto, dopo il matrimonio di Kate Middleton molti parametri sono cambiati e la fantasia di sentirsi una principessa ha assunto toni moderni. Dopo di lei, sì ai capelli sciolti anche sotto il velo e sì alla tiara, specie se indossata con ironia, magari con un abito corto e vaporoso, per giocare un po'.

I COLORI DELL'AMORE

Non solo diamanti. Le pietre colorate parlano un linguaggio affascinante, perfetto per esprimere i sentimenti. Ecco la miniguida per orientare le future spose (e i fidanzati!) nella scelta della gemma che simboleggia la loro storia d'amore.
Acquamarina: delicatamente azzurra, propizia un matrimonio duraturo e felice.
Ambra: giallo dorata, è il simbolo dell'amore virtuoso.
Berillo: verde chiaro, stringe i legami e rafforza l'amore.
Cristallo di rocca: bianco trasparente, dona bellezza e giovinezza.
Diamante: la sua durezza rende l'amore invincibile.
Opale: iridescente e screziato, rappresenta l'amore sincero.
Rubino: rosso intenso, è la pietra del potere, perfetta per un amore passionale.
Smeraldo: verde luminoso, favorisce il successo e protegge il futuro di un grande amore.
Zaffiro: blu profondo, dona fedeltà nei rapporti.



GETTY IMAGES





Nozze in villa

UNA RESIDENZA DI CAMPAGNA ACCOGLIE GLI SPOSI E I LORO OSPITI IN UN'ATMOSFERA OVATTATA, CHE UN TEMPORALE IMPROVVISO RENDE ANCOR PIÙ SUGGESTIVA

testo di Amelia Bertottilli, ricette di Silva Cavallin, foto di Stefano Scatà e Giovanni Vanoglio, wedding planner Laura Fiorese. Si ringraziano gli sposi Laura e Giuseppe

Da sud, all'improvviso, comincia a soffiare un vento caldo di scirocco. All'orizzonte, sopra le colline, il cielo velato promette pioggia. Ma non importa. Perché il lungo porticato, schermato dalle tende di lino bianco, ripara dalle prime gocce e invita gli ospiti alla chiacchiera in attesa degli sposi. Nella sontuosa sala affrescata pronta per il ricevimento è già tempo di accendere le candele e di disporre al posto d'ogni commensale il primo di tre antipasti: una delicata insalata di pompelmo, gamberi e anacardi rinvigorita da un'ombra di zenzero e da poche gocce di salsa di soia.

> segue a pag. 78



Insalata di pompelmo e gamberi,
pag. 84

> *segue da pag. 76*

La sposa, che stanotte ha dormito per l'ultima volta nella sua stanza da ragazza, ha voluto un matrimonio elegante, tradizionale, ma con qualche sapiente coup de théâtre. Proprio come lei. L'abito è bianco, lungo, vaporoso, romantico, ma abbinato a un paio di sandali a stiletto, che accarezzano le caviglie con un sensuale intreccio di lacci e merletti. I capelli biondi non sono stati raccolti, ma si appoggiano di lato con una treccia morbida e deliziosamente spettinata, che ben s'intona all'atmosfera della festa in campagna.

Lo spirito bucolico ha contagiato anche il menu, ricco di primizie: così, dopo i gamberi, ecco il secondo antipasto che arriva in diretta dall'orto e dal bosco, a base di asparagi insaporiti con lamelle di tartufo nero e un filo di pesto alle nocciole, mentre l'ultima entrée è un sorprendente cannolo di pasta fillo farcito con ricotta, piselli e menta.

La mescolanza fra terra e mare caratterizza anche la selezione dei primi, che debuttano con tortelli di capesante e granchio con fave croccanti, ravanelli, semi di papavero e un filo di brodo "dashi", tipico giapponese, inaspettata nota esotica.

> *segue a pag. 81*



Asparagi con chips e pesto alle nocciole e tartufo, pag. 84





Tortelli di capesante
e granchio,
pag. 84



Vaporoso e romantico, l'abito attende la sposa, assistita nei preparativi dalle damigelle, che l'aiuteranno a vestirsi e a calzare gli strepitosi sandali dai tacchi a spillo.





Cannoli di pasta fillo
con ricotta, piselli
e menta, pag. 84



Gnocchi al pomodoro e provola con ragù di melanzane, pag. 84







Turbanti di sogliola con finocchi e mela verde, pag. 85



In onore alle origini dello sposo siciliano e della sposa veneta, i nomi dei tavoli si ispirano alle splendide isole delle loro regioni.







Era dalla fine della cerimonia che minacciava di piovere: il temporale sorprende gli sposi, ma non l'organizzatrice dell'evento: ad attenderli, grandi ombrelli candidi. Intanto, gli ospiti si godono il ricevimento sotto il lungo porticato protetto da morbidi tendaggi.





Carpaccio di filetto scottato con puntarelle e zucchine, pag. 85

> segue da pag. 78

Pioggia porte-bonheur

Il velo di bruma umida e impalpabile avvolge la villa in una nube magica, ammorbidisce i colori e attutisce le voci in una dolce colonna sonora, come in una romantica favola campestre. Nessuno si spaventa per il temporale, annunciato da tuoni lontani, che infine sorprende gli sposi e - come vuole la tradizione - li benedice. Arrivano nell'auto, piena di giocosi palloncini, mentre i camerieri servono già gli gnocchi al ragù di melanzane, dal cuore di provola affumicata. Ora, eccoli di ritorno insieme alle damigelle, riparati dai grandi ombrelli, candidi come il bouquet di peonie. Le stesse che, insieme alle rose, decorano le tavole vestite di bianco e d'argento. Gli invitati hanno aspettato la coppia per i secondi, che si annunciano sfiziosi: i turbanti di sogliola al profumo di agrumi sono serviti sopra un'insalatina di finocchi e mela verde. A seguire, arriva il carpaccio di filetto scottato, con le zucchine e le puntarelle in salsa d'acciughe.

> segue a pag. 82

> *segue da pag. 81*
Al momento dei dessert, è calata la sera. Il giardino all'italiana risplende sotto la luna che ha squarciato le nubi, immerso in un silenzio irreale e rischiarato dalle grandi torce accese sul prato. Gli invitati più golosi si deliziano con le mini meringhe variegate, che si sciolgono in bocca insieme a un ciuffo di panna e fragole, e con la panna cotta in un'inedita variante al frutto della passione, servita con chips di ananas e petali di fiori, che lasciano sul palato una voglia d'estate. C'è ancora tempo per distribuire le bomboniere: racchiudono specialità gastronomiche siciliane (come lo sposo) del mercato equosolidale. Finché arriva, irrinunciabile, il momento più magico, quello della torta, impreziosita da una scenografica cascata di corolle fresche: gli sposi la tagliano insieme, le mani strette, un sorriso radioso a illuminare i visi. La pioggia è passata, il futuro appare luminoso.


Arcobaleno di meringhe con panna e fragole, pag. 85











Panna cotta al frutto della passione con chips di ananas, pag. 85



Bianco e argento scintillante: la mise en place delle tavole è molto classica e decisamente chic, in tono con la ricchezza delle sale della villa.



Appena passato il temporale, in giardino si possono iniziare i giochi pirotecnici che illuminano gli sposi nel momento più suggestivo: quello in cui insieme, mani nelle mani, si accingono a tagliare la torta. La wedding cake, a piani sovrapposti, contornata di candele e decorata con una cascata di fiori freschi, gareggia in eleganza solo con la sposa.

INSALATA DI POMPELMO E GAMBERI

PER 8 PERSONE
1 kg di code di gamberi - 1 lime - 2 pompelmi - 5 cm di zenzero fresco - 4 cucchiai di anacardi - 4 cucchiai di coriandolo tritato - 1 cucchiaio di salsa di soia - olio extravergine d'oliva - pepe

● **1** Sgusciate i gamberi, eliminate il filo nero e lavateli. Cuoceteli per 10 minuti a vapore. Pelate a vivo i pompelmi e tritate gli anacardi. Spremete il lime.
● **2** Pelate lo zenzero, grattugiatelo e schiacciate la polpa in un colino, su una ciotola, per ricavarne il succo. Unitevi il succo del lime, metà coriandolo, la salsa di soia, l'olio e una macinata di pepe. Dividete nei piatti pompelmo e gamberi. Completate con la salsa, il coriandolo rimasto e un filo d'olio.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 10 minuti

ASPARAGI CON CHIPS E PESTO ALLE NOCCIOLE E TARTUFO

PER 8 PERSONE
40 asparagi verdi - 40 foglie di basilico - 80 g di nocciole - 1 cucchiaino di zenzero fresco tritato - 2 tartufi neri - 4 patate viola - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Private gli asparagi della parte dura dei gambi. Lessateli in acqua salata per 7 minuti, scolateli, trasferiteli in acqua e ghiaccio e scolateli nuovamente. Tritate nel mixer le nocciole con il basilico, lo zenzero, 1 tartufo a pezzetti, un filo d'olio d'oliva e un pizzico di sale.
● **2** Lavate le patate e senza sbucciarle, affettatele con la mandolina. Friggetele in olio di semi bollente, scolatele su carta da cucina e salatele. Servite gli asparagi con il pesto e completate con il tartufo rimasto, a lamelle, e le chips.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 15 minuti

CANNOLI DI PASTA FILLO CON RICOTTA, PISELLI E MENTA

PER 8 PERSONE
4 fogli di pasta fillo - 400 g di ricotta di bufala - 200 g di piselli sgranati - 2 scalogni - 1 ciuffo di menta - 1 limone non trattato - 2 cucchiai di farina - 2 cucchiai di parmigiano grattugiato - 1 l di latte - burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Stendete la fillo sul piano di lavoro e spennellate i fogli di burro fuso. Con un coltello, ricavate 16 rettangoli di 10x20 cm. Arrotolateli su altrettanti stampi per cannoli facendo aderire bene la pasta via via che la sovrapponete. Disponete i cannoli su una teglia, rivestita di carta da forno, mettendo le chiusure verso il basso. Infornate a 180° per 7 minuti finché risultano dorati. Fate raffreddare.
● **2** Pelate gli scalogni, tritateli e fateli dorare con un filo d'olio. Unite i piselli, prima scottati 2 minuti, e cuocete 10 minuti. Fate raffreddare. In una ciotola, mescolate la ricotta con 4 cucchiai di menta tritata, i piselli, il parmigiano, la scorza grattugiata del limone e 2 cucchiai del suo succo, sale e pepe.
● **3** Scaldate il latte con qualche foglia di menta. In una casseruola, fate sciogliere 60 g di burro, versate la farina e mescolate con una frusta. Fuori dal fuoco unite poco a poco il latte filtrato, mescolando. Riportate sul fuoco e cuocete la salsa 10 minuti, sempre mescolando. Spegnete, aggiungete una grossa manciata di foglie di menta e frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una salsa omogenea. Riscaldatela 2-3 minuti a fuoco dolce.
● **4** Sfilate i cannoli dagli stampi e, con una tasca da pasticciere, farciteli con il ripieno di ricotta e piselli. Serviteli nei piatti su un velo di salsa alla menta.

MEDIA ● Preparazione 35 minuti ● Cottura 40 minuti

TORTELLI DI CAPESANTE E GRANCHIO

PER 8 PERSONE
400 g di farina, più quella per la lavorazione - 4 uova - 400 g di polpa di granchio - 8 capesante - 2 spicchi d'aglio - 4 cucchiai di vino bianco - 4 patate lessate - 1 lime non trattato - 8 piccole rape rosa lessate - 200 g di fave sgranate - 200 g di piselli sgranati - 4 ravanelli - 1 ciuffo di cerfoglio - 2 cucchiai di semi di papavero - 5 dl di brodo dashi (brodo giapponese preparato con alga kombu) o vegetale - burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Formate la fontana, sgusciatevi al centro le uova, unite un pizzico di sale e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fate riposare 1/2 mezz'ora.
● **2** Scaldate un filo d'olio in una padella con l'aglio sbucciato. Saltatevi le capesante e la polpa di granchio per pochi istanti, sfumate con il vino e lasciate consumare il liquido. Salate, pepate e fate raffreddare. Passate le patate al passaverdura e mescolatele in una ciotola con la scorza grattugiata del lime, 2 cucchiai del suo succo, la polpa di granchio e le capesante sminuzzate al coltello. Regolate di sale.
● **3** Stendete 1/8 di pasta, con la macchinetta, in strisce spesse 1 mm. Trasferitele sul piano infarinato e, con un tagliapasta rotondo smerlato di circa 10 cm, ricavate tanti dischetti. Disponete al centro piccole noci di ripieno e chiudete a mezzaluna: per sigillare i ravioli, inumidite il bordo della pasta prima di chiuderli. Proseguite fino a esaurire la pasta e il ripieno.
● **3** Cuocete i piselli e le fave in acqua bollente, scolateli e trasferiteli in acqua e ghiaccio. Scolateli nuovamente e sbucciate le fave. Tagliate in quattro le rape. Mondate i ravanelli e affettateli.
● **4** Lessate i ravioli in abbondante acqua salata. Intanto, fate sciogliere in un pentolino circa 100 g di burro. Scolate i ravioli, conditeli con metà del burro fuso e disponeteli nei piatti con le verdure e il cerfoglio. Completate con il burro fuso rimasto e i semi di papavero, versate sul fondo dei piatti il brodo, leggermente scaldato, e servite.

MEDIA ● Preparazione 45 minuti + il riposo ● Cottura 25 minuti

GNOCCHI AL POMODORO E PROVOLA CON RAGÙ DI MELANZANE

PER 8 PERSONE
2 kg di patate - 600 g di farina, più quella per la lavorazione - 2 uova - 8 cucchiai di triplo concentrato di pomodoro - 4 melanzane - 2 spicchi d'aglio - 1 ciuffo basilico - origano secco - 200 g di provola affumicata - 6 pomodori Marmande - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le patate. Lessatele intere e con la buccia in acqua inizialmente fredda, circa 30 minuti dal bollore.
● **2** Nel frattempo, preparate il ragù. Lavate e spuntate le melanzane, tagliatele e fatele saltare per qualche minuto in una padella con un filo

d'olio e gli spicchi d'aglio, sbucciati e schiacciati. Quando iniziano ad ammorbidirsi, unite qualche foglia di basilico spezzettata, una presa di origano, sale, pepe e continuate la cottura per 10 minuti. Scottate e sbucciate i pomodori, eliminate semi e acqua, tagliateli a striscioline, uniteli alle melanzane e spegnete.

● **3** Scolate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, facendole cadere sul piano di lavoro. Amalgamatele con la farina (a seconda della qualità delle patate, potrebbe servirne poca di più o di meno), il concentrato di pomodoro, un pizzico di sale e le uova fino a formare un impasto omogeneo, senza lavorarlo troppo. Sul piano infarinato, formate tanti rotolini spessi un paio di cm e tagliateli a cubetti. Infilate al centro di ogni cubetto di impasto un pezzetto di provola affumicata e rimodellate lo gnocco. Rigate gli gnocchi con i rebbi di una forchetta o il retro di una grattugia.

● **4** Tuffate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli con il mestolo forato via via che salgono a galla, trasferiteli nel ragù e saltateli qualche istante. Serviteli, se vi piace, con parmigiano grattugiato e un filo d'olio crudo.

MEDIA ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 1 ora 10 minuti

TURBANTI DI SOGLIOLA CON FINOCCHI E MELA VERDE

PER 8 PERSONE
8 sogliole medie - 2 limoni non trattati - 6 cucchiai di farina - 2 mele verdi - 4 finocchi - 2 lime - 5 cm di zenzero fresco - aceto balsamico - 1 bicchiere di vino bianco - 80 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite le sogliole, diliscatele e ricavate 32 filetti (potete farle sfilettare dal pescivendolo). Lavate e mondate finocchi e mele (senza sbucciarle), poi affettateli finemente con una mandolina e conditeli in una ciotola con lo zenzero, pelato e grattugiato, qualche goccia di succo lime, un filo di olio e aceto balsamico, sale e pepe. Spremete i limoni e grattugiate la scorza di uno.

● **2** Infarinate i filetti di sogliola e arrotolateli in modo da formare i turbanti. In una padella, fate sciogliere il burro con un filo d'olio, unite i turbanti e fateli dorare su tutti i lati. Sfumate con il vino e il succo del limone e lasciate consumare il liquido fino a ottenere una consistenza cremosa. Spolverizzate con la scorza del limone, una macinata di pepe e spegnete. Servite i turbanti con l'insalata di finocchi e mela.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 10 minuti

CARPACCIO DI FILETTO SCOTTATO CON PUNTARELLE E ZUCCHINE

PER 8 PERSONE
800 g di filetto di manzo in un pezzo - 2 spicchi d'aglio - 8 acciughe sott'olio - 2 cespi di puntarelle - 4 zucchine - aceto di mele - germogli di porro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scaldate una padella antiaderente. Ungete d'olio il filetto e scottatelo su tutti i lati per pochi istanti. Toglietelo dalla padella e lasciatelo riposare.

● **2** Lavate e mondate le puntarelle, affettatele sottilmente e immergetele in una ciotola di acqua ghiacciata. Lavate e spuntate le zucchine e riducetele a nastri, nel senso della lunghezza, con una mandolina. Scottatele pochi secondi in acqua bollente, poi trasferite anch'esse in acqua ghiacciata.

● **3** Versate nel bicchiere del frullatore a immersione le acciughe e frullatele versando a filo circa 1 dl d'olio, per ottenere una salsina con cui condire le verdure, ben scolate. Unite gli spicchi d'aglio, tagliati a metà, mescolate e pepate. Affettate finemente la carne e servitela con le verdure (eliminate l'aglio), i germogli di porro, un filo d'olio e di aceto di mele e un pizzico di sale.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 5 minuti

ARCOBALENO DI MERINGHE CON PANNA E FRAGOLE

PER 8 PERSONE
200 g di albumi (circa 5-6) - 460 g di zucchero a velo - 1 baccello di vaniglia - succo limone - coloranti alimentari rosso, arancio e giallo - 400 g di panna fresca - 60 g di fragole - sale

● **1** Incidete la vaniglia per il lungo e raschiate i semini. Iniziate a montare gli albumi con un pizzico di sale unendo 220 g di zucchero a velo. Quando iniziano a rassodarsi, aggiungete altri 220 g di zucchero, i semi della vaniglia e qualche goccia di succo di limone. Dividete il composto in 3 ciotole e incorporate in ognuna qualche goccia colorante rosso, giallo e arancio. Mescolare leggermente lasciando il colore striato, non omogeneo.

● **2** Trasferite i composti in 3 tasche da pasticciere con bocchetta a stella e formate tante meringhe, ben distanziate, su due o più placche rivestite di carta da forno. Fatele asciugare in forno a 100° per circa 2 ore, poi sfornatele e fatele raffreddare. Servitele con la panna, montata con lo zucchero rimasto, e le fragole a pezzetti.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 2 ore

PANNA COTTA AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON CHIPS DI ANANAS

PER 8 PERSONE
8 dl di panna fresca - 2 dl di succo di frutto della passione - 12 g di gelatina in fogli - 140 g di zucchero semolato - 1 ananas - 1 baccello di vaniglia - 2 cucchiai di zucchero a velo - 4 cm di zenzero fresco - 1 ciuffo di menta

● **1** Mettere la gelatina ammollo in acqua fredda. Incidete la vaniglia per il lungo e raschiate i semini. Versate la panna in un pentolino con lo zucchero semolato, i semini e il baccello di vaniglia, mescolate e portate quasi a bollore. Togliete dal fuoco e lasciate in infusione 5 minuti, poi eliminate il baccello. Strizzate la gelatina e unitela alla panna mescolando per scioglierla. Unite il succo di frutto della passione, mescolate, versate in 8 stampini (1,2 dl) e fate rassodare in frigo per 3-4 ore.

● **2** Lavate l'ananas, eliminate il ciuffo (non la scorza) e, con l'apposito strumento, il torsolo, poi ricavate 16 fettine (se possibile, con l'affettatrice). Disponetele su una placca rivestita di carta da forno e infornate a 170° per 20 minuti finché risultano croccanti. Pelate lo zenzero, grattugiatelo e spremetelo attraverso un colino, per ricavare il succo. Sbucciate l'ananas rimasto, tagliatelo a pezzi e frullatelo con lo zucchero a velo, qualche foglia di menta e il succo di zenzero. Sformate i dessert e serviteli con la salsa, le chips e, se vi piace, petali di fiori eduli.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 30 minuti

Il beauty code

TRUCCO, CAPELLI, MANI: IL TREND PER IL GIORNO DEL SÌ È RESTARE FEDELI AL PROPRIO LOOK

di Laura Belli,
foto di Giovanni Vanoglio

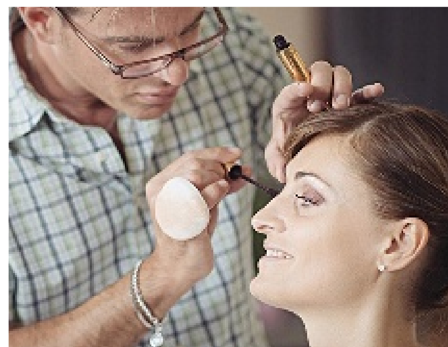
Ogni sposa desidera un aspetto radioso, con trucco e pettinatura impeccabili a giusto completamento del look. A patto di non sconfinare negli eccessi: "Il rischio è di 'travestirsi da sposa', anziché rendere speciale il look di tutti i giorni", avverte Amedeo Patrizi, training and promotion manager Sisley. "Per evitare errori, va ricercata l'armonia fra abito, make-up e hair styling. Evergreen, le sfumature naturali, calde, luminose: dal crema al rosa aranciato, fino al caramello. Con un vestito particolare, a tinte forti, si può osare un poco di più. Con qualche new entry di carattere, impensabile fino a qualche anno fa, come prugna, marrone, wengé e persino il nero: sfumati, però, fino alla trasparenza o capaci di un finish peso piuma utilizzando texture poco pigmentate". Anche il profumo andrebbe scelto seguendo queste linee guida: "Floreale per un look romantico, chyprè-agrumato per una sposa moderna, fiorito-orientali per la più classica".

NATURAL HAIR STYLING

Anche per l'acconciatura occorre mostrare in salone una foto dell'outfit. Determinanti sono gli accessori (velo, tiara, coroncina) e i volumi dell'abito. "La tendenza – dice Patrizi – è un look naturale, casual ma raffinato: dagli chignon voluminosi fino ai capelli sciolti, ma ripuliti dall'effetto crespo e lavorati con formule modellanti ad alta tenuta, per reggere fino a sera". Scegliere un coiffeur di grido o affidarsi al solito? "Se il parrucchiere abituale non mai ha deluso non cambiate: nessuno come lui sa quale colore, styling, taglio donano di più e quanto i capelli reggeranno la piega". Unghie: french sì o no? "Direi no, soprattutto l'abbinata mani e piedi. Una buona manicure e pedicure e uno smalto nei toni del nude sono la scelta migliore". Non si può dimenticare, infine, il ruolo dell'estetista da cui effettuare pacchetti viso-corpo con un paio di mesi d'anticipo. Pulizia del viso, sopracciglia e ceretta si faranno qualche giorno prima. "La sera che precede le nozze, tre trattamenti casalinghi: scrub corpo, maschera purificante e siero viso". Il grande giorno è già qui.

PER CHI SCEGLIE DI FAR DA SÉ

Il matrimonio è fuori porta e non c'è modo di coinvolgere un make-up artist professionista? È possibile truccarsi da sole, magari con l'aiuto di un'amica esperta. Quattro, secondo Patrizi, i passaggi chiave: "Base con crema idratante, correttore e fondotinta (a piccole dosi), fard sia per scolpire i tratti e ravvivare il colorito che come ombretto sulle palpebre, mascara waterproof, matita per delineare il contorno labbra e rossetto". Gli stessi prodotti che, insieme alla cipria in polvere, dovranno rientrare nella pochette del giorno del sì, per ritocchi lampo tra cerimonia e festa.





Oggisposi.sì

DALLA RETE SUGGERIMENTI PER VIAGGI, BOMBONIERE, ALBUM E MAGICI BOUQUET

di Silvia Bombelli e Barbara Roncarolo







NOZZE, AMORE E FANTASIA

Mille idee per rendere più leggiadra la festa di nozze con i coriandoli e per realizzare tableau de mariage originali. E su **weddingwonderland.it** troverete anche ispirazioni cromatiche per abiti e apparecchiature ton sur ton: grigio e pesca o rosa e giallo sono gli abbinamenti più chic. del momento.



ROBA DELL'ALTRO MONDO

Per una festa davvero speciale non si può copiare. A meno che ci si lasci ispirare dalle unioni degli sposi dall'altro lato del globo (in Australia) per ricavarne spunti certamente inediti. Per esempio navigando su **onelovelyday.com.au** con bomboniere fai da te e scenografici buffet per tutti i gusti.

PICCOLI MATRIMONI...

...grandi cuori: è il sottotitolo di **intimateweddings.com**, che Chirstina cura da quando, nel 2004, il suo matrimonio con 50 invitati è diventato un libro. Storie, idee e ricette sfiziose, raccontate tutte con foto suggestive, sono pensate per chi festeggia con pochi ospiti, meglio se in situazioni speciali: sotto un albero, in una fattoria o in una cantina vinicola.



INTIMATE WEDDINGS
Little Weddings, Big Heart

UN BEL CASTELLO PER SCAMBIARSI L'ANELLO...

Per il ricevimento non è facile trovare il posto giusto. C'è chi lo vuole grande e chi elegantissimo, chi preferisce lo stile country e chi non si fida del meteo e anche in agosto vuole la veranda. Su **ilblogdisposamioggi.com** trovate anche location in castello e tanti bouquet.





STORIE E BELLE FRASI

Partecipando Il Blog delle Spose è una vetrina di matrimoni da cui prendere ispirazione, una rassegna di spunti per stili, colori, mood, location in cui curiosare. Tante anche le indicazioni pratiche per chi ama il fai da te, i consigli sugli abiti e, per le più romantiche, una collezione di frasi tratte dai film d'amore. Tutto all'indirizzo **dab-wedding.com/wordpress/**.



ELEGANZA LOW COST

Un matrimonio da fiaba senza spendere una fortuna? Su **nozzefurbe.it** potete scoprire gli indirizzi di tutti gli outlet per abiti da cerimonia e addirittura acquistarne uno usato nella pagina vendo/offro. Oltre a scoprire tutto sull'ultima frontiera del saving: le nozze sponsorizzate.

NozzeFurbe





Un sogno di torta

ROMANTICA, CLASSICA O SBARAZZINA, SI ACCORDA ALLO STILE DELLE NOZZE E SI VESTE DI SPLENDIDE DECORAZIONI, REALIZZATE CON INCREDIBILE MAESTRIA

di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling set Dal Ben/Viganò, per la location si ringrazia Nap Atelier, trucco e capelli Fabienne Rea



Coppe e alzata Bitossi Home; tovaglia e tovaglioli, Society; piattini Funky Table; posate Mepra. Indirizzi a pagina 8

Ha un tenero mood rétro la torta a un piano rivestita in una leggiadra tonalità pastello, con fregi stilizzati sul bordo e corolla a spirale che ricoprono il top, fermate da minuscole perline. Il cuore di questa scultura dolce è un grande classico: pan di Spagna all'arancia farcito di cioccolato Valrhona.

Torta cipria

Realizzata da Mami Louise Milano



Sulla tavola da sinistra, in senso orario: pila di piattini con sopra cupcake Herend distribuito da B.Morone; tovagliolo lilla di lino Il Centrotavola; pila di piatti con tazzine Bitossi Home; calici con bordo oro Saint-Louis; calici con uccellino Il Centrotavola; piatto con falda verde e micro piattini Herend distribuito da B.Morone; forchette da dolce Sambonet; tazza con piattino specchio Funky Table; cucchiaino Sambonet; decorazione ventagli, Deco Chic. Indirizzi a pagina 8

Per un matrimonio da Alice del Paese delle Meraviglie, sembra una voliera ottocentesca per i canarini la stupefacente torta azzurro cielo ingabbiata in ghirigori bianchi e ricoperta di tralci d'edera e fiori rosa confetto. Uno scrigno prezioso che può vestire ogni genere di dolce di pasticceria italiana o americana. Sul tavolo cupcake, coordinati nei colori e nello stile, per arricchire la tavola dei dessert.

Cage cake
Torta e cupcake
Realizzati da
Sweet Mama Milano

Piatti dolce, micro piatti con falda colorata e decorazioni di porcellana dipinte a mano Herend distribuito da B.Morone; forchettine Sambonet, tovagliolo Il centrotavola. Indirizzi a pagina 8

La linearità dei piani, rivestiti in una leggerissima sfumatura di rosa, prende movimento grazie ai ranuncoli fucsia sorretti da rametti in boccio di pasta di zucchero: la wedding cake perfetta per il matrimonio romantico e très chic. L'interno è un tradizionale pan di Spagna alla vaniglia con crema allo zabaione e il tocco inaspettato della dolce uvetta pralinata.



Torta ranuncoli

Realizzata da Mami Louise Milano

Piatto da dolce Villeroy&Boch; tovaglia piegata Fazzini; piattini dolce Rosenthal; pala da dolce Sambonet; ranuncoli Coral. Sul fondo, abito da sposa Atelier Couture Hayez. Nella pagina accanto: bandierine, coroncina di rose di carta e vasetto Deco Chic; decorazione floreale sulla torta Coral; calici d'argento Schiavon; piattino con uccellino e ciotoline di ceramica Giove Lab; tovagliolo di lino e legatovagliolo a margherita Il Centrotavola, dentro alla cloche di vetro zuccheriera Funky Table. Indirizzi a pagina 8

Per la festa di nozze in campagna la torta a tre piani è candida come una nuvola, semplice nelle linee pulite e decorata da rametti freschi di rosmarino e piccoli fiori di camomilla raccolti nei prati. Altrettanto fragrante l'interno, sovrapposizione delicata di strati di pan di Spagna alla vaniglia di Tahiti, farciti e ricoperti da una soffice crema al limone

Torta bianca con rami di rosmarino

Realizzata da Mami Louise Milano

Lo stile naked, “nudo”, è il nuovissimo trend delle wedding cake made in Usa, con decorazioni garbate e realizzazione in cui si coglie la manualità dell’artigiano che ha creato il dolce: una tendenza che piacerà alla sposa giovane, fresca, natural style. Come la torta con fragole fresche, roselline e fiori di pesco. Tra uno strato e l’altro di pan di Spagna vaniglia e zenzero, crema chantilly all’aroma di rosa.



Torta naked alle fragole
Realizzata da Mami Louise Milano

Piatto decorato Bitossi, forchetta Funky Table. Nella pagina accanto: alzata torta Funky Table; coroncine damigelle realizzate da Coral. Indirizzi a pagina 8





Tovaglia di lino Fazzini; piatti con falde nei toni del rosa e tovaglioli con profili a contrasto Il Centrotavola; piattini da dolce baccellati con profilo d'argento spennellato Funky Table; forchette Mepra; rose di seta Atelier Couture Hayez. Nella pagina accanto: tovaglia e tovaglioli Le Jacquard Français; alzata dolce e sfere di carta decorative Deco Chic; calici di cristallo colorato Saint-Louis; pala da dolce in argento Zanetto Argenti; posate Mepra; piatti Funky Table; vasetto con tappo uccellino di ceramica Giove Lab; rose di seta Atelier Couture Hayez. Indirizzi a pagina 8

Per il wedding classico l'eleganza impeccabile di una torta di alta scuola dolciaria francese: sulla base di friabile pasta sfoglia, la farcitura di panna e crema pasticciera è racchiusa da un girotondo di bignè glassati e lamponi freschi. Immancabile, la copertura di ciuffi di chantilly rosa pallido.

Saint Honoré
Realizzata dalla pasticceria Giacomo Milano

INDIRIZZI

Mami Louise Milano, laboratorio professionale di food&cake design, via Pompeo Mariani 4 Milano, 342 8799782, www.mamiluoise.com
Sweet Mama, via Morosini 51/1 Milano, 02 89458181, www.sweetmama.it
Pasticceria Giacomo, via Pasquale Sottocorno 5 Milano, 02 76319147, www.giacomopasticceria.com

INDICE

LE RICETTE DI QUESTO NUMERO


STEFANO SCATÀ

SALE&PEPE
GIUGNO 2015

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

CAPOREDATTORE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it

A CURA DI
Francesca Romana Mezzadri

CAPOREDATTORE GRAFICO
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)

REDAZIONE GRAFICA
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Laura Belli, Carlotta Ballarin, Amelia Bertottilli, Silvia Bombelli, Antonella Bigotto, Patrizia Cantoni, Silva Cavallin, Cristina Dal Ben, Daniela Falsitta, Sara Farina, Gabriella Gargioni, Cristina Gigli, Antonella Pavanello, Barbara Roncarolo, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Elisabetta Viganò, Paola Volpari

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Stefania Giorgi, Francesca Moscheni, Michele Tabozzi, Stefano Scatà, Giovanni Vanoglio, Serena Eller Vainicher

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista. Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it





Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015



Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

SUPER SOINS SOLAIRES



La Nouvelle Collection

L'innovazione solare Sisley al servizio della giovinezza* e della bellezza della pelle

- Filtri solari all'avanguardia per una protezione ottimale dai raggi UVA-UVB
- Nuovi principi attivi idratanti e anti-radicali** per rinforzare la protezione delle cellule cutanee
- Formule resistenti all'acqua, texture fondenti che si fanno dimenticare sulla pelle

sisley
PARIS

*aiuta a proteggere la pelle dagli effetti del foto-invecchiamento (rughe, macchie, disidratazione, rilassamento cutaneo) **test in vitro

sisley-paris.com